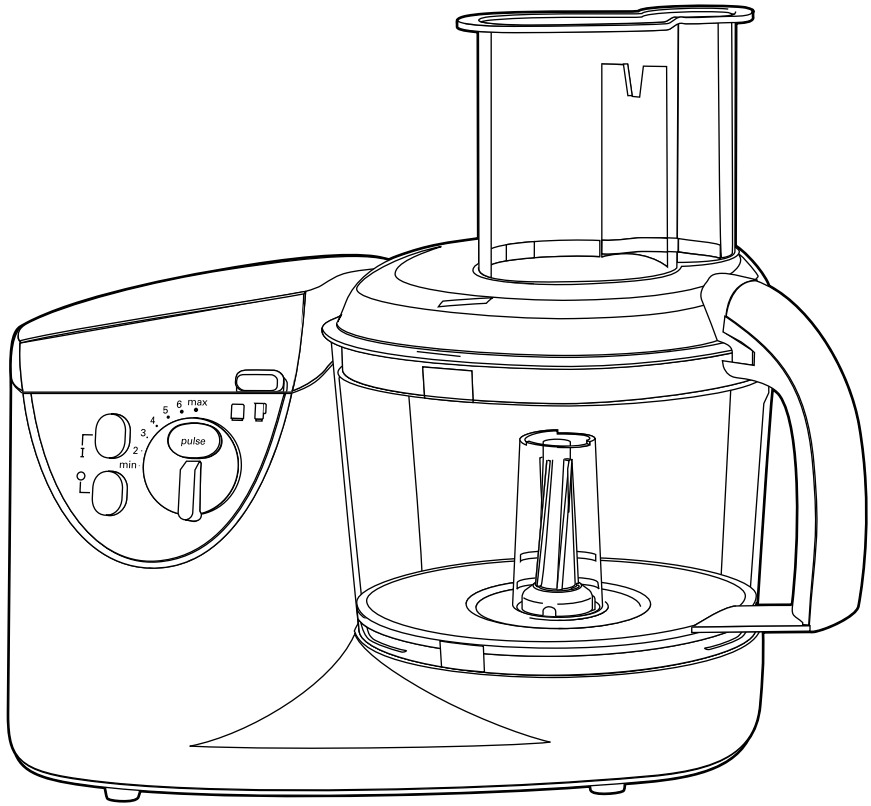
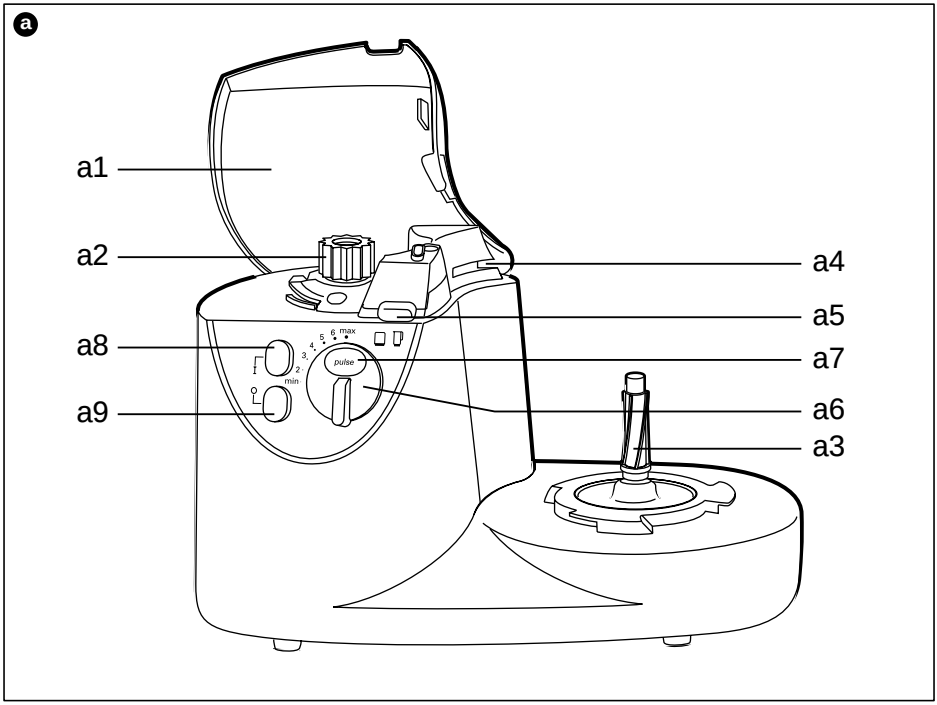
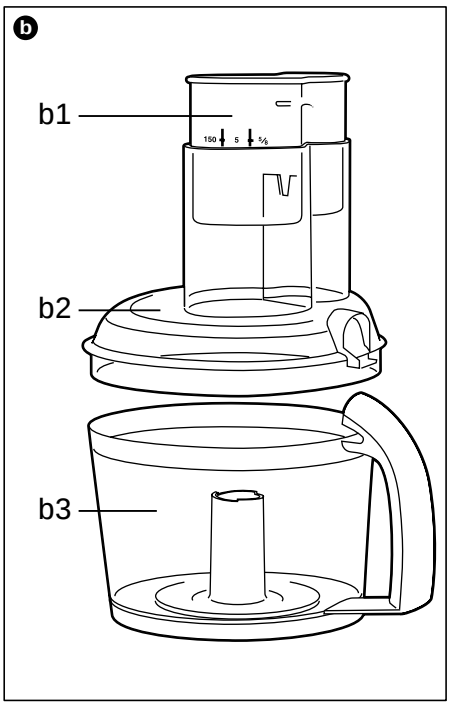
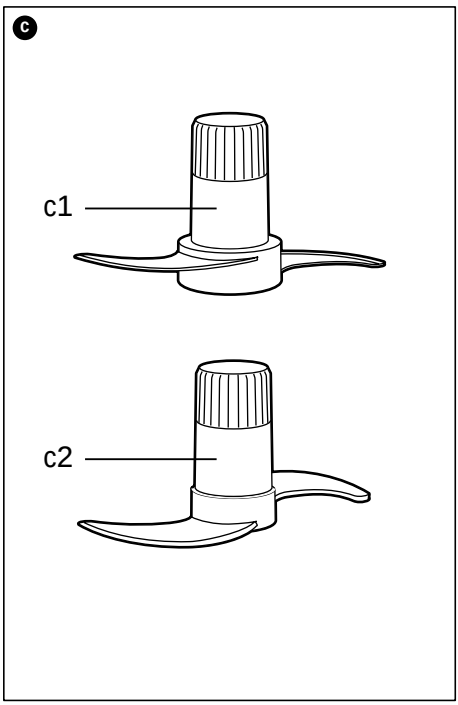
KRUPS

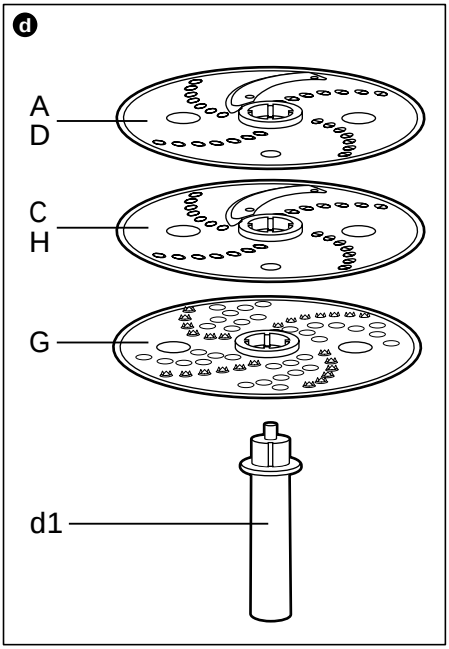


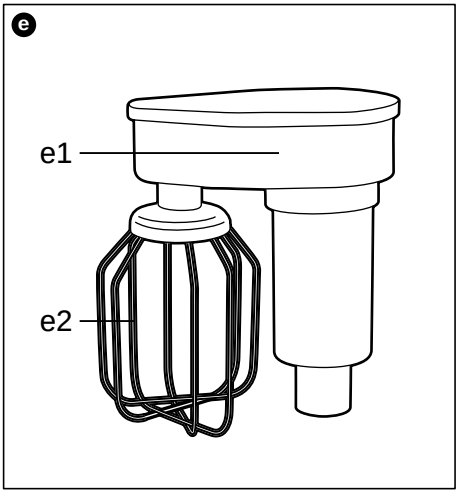
www.krups.com

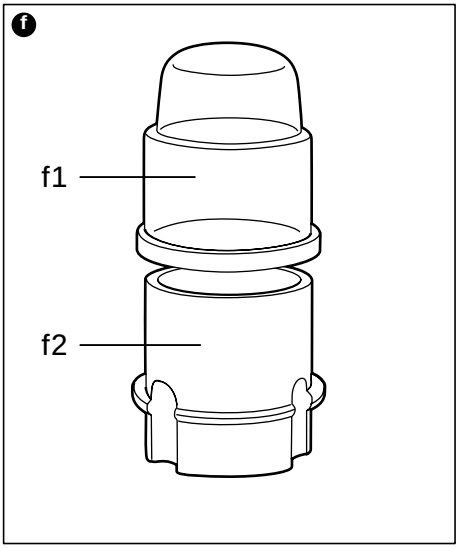

a
a1
a2
a4
a5
a8
a7
a9
a6
a3
max
pulse
min

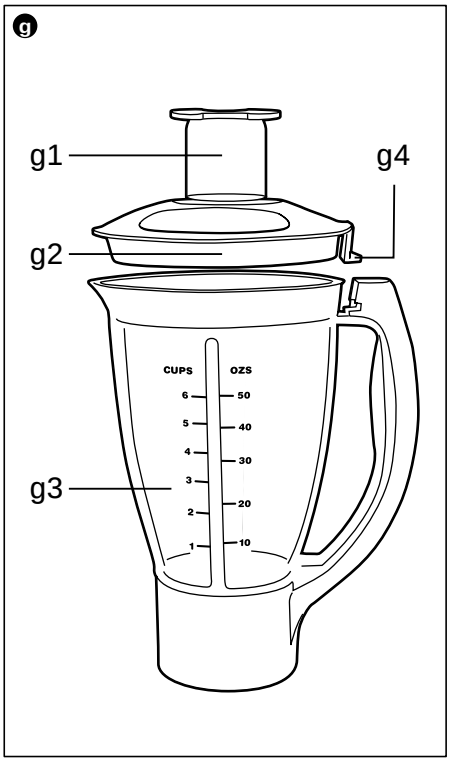

b
b1
b2
b3

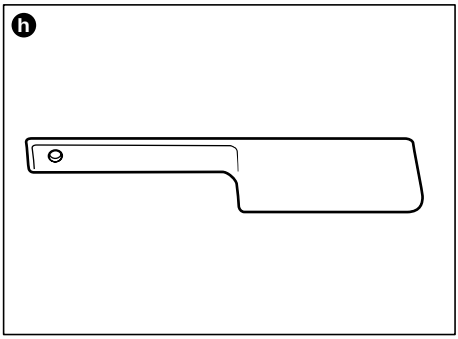

c
c1
c2


d
A
D
C
H
G
d1


e
e1
e2


f
f1
f2


g
g1
g4
g2
g3
CUPS
OZS
6
5
4
3
2
1
50
40
30
20
10


h

KRUPS

Variomix 3000 Premium GRB2

Deutsch 6

English 14

Français 22

Italiano 30

Beschreibung

a **Grundgerät**
a1 Abdeckung des oberen Antriebs
a2 oberer Antrieb
a3 unterer Antrieb
a4 Verriegelungsschlitz für den Arbeitsgefäß-Deckel
a5 Entriegelungstaste der Abdeckung
a6 Geschwindigkeitswähler
a7 Pulse-Taste
a8 Start-Taste
a9 Stop-Taste
b **Arbeitsgefäß**
b1 Stopfer mit Dosierskala
b2 Deckel mit Einfüllschacht
b3 Schüssel

JE NACH MODELL

c **Werkzeuge**
c 1 Universalmesser
c2 Kunststoff-Kneter
d **Schnitzelscheiben**
Scheiben :
A feine Raffelscheibe
D feine Schneidscheibe
C grobe Raffelscheibe
H grobe Schneidscheibe
G Reiben Parmesan, Kokosnuß
d1 Antriebshülse
e **Schlagwerkzeug**
e1 Antriebsteil mit Getriebe
e2 Schlagbesen
f **Zerkleinerer**
f1 Zerkleinererdeckel
f2 Zerkleinerergefäß
g **Mixbecher**
g1 Stopfer mit Dosierskala
g2 Mixbecherdeckel
g3 Mixbecher
g4 Einrastschlitz
h **Spatel**

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam durch. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch setzt die Verantwortlichkeit von KRUPS außer Kraft.**
- **Gerät immer aus der Reichweite von Kindern halten.**
- Stellen Sie sicher, daß die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Ihres Stromnetzes entspricht. **Bei falschen Anschluß erlischt die Garantie.**
- Handhaben Sie das Messer und die Schneidscheiben vorsichtig: Sie sind sehr scharf.
- Nehmen Sie immer zuerst das Messer aus dem Arbeitsbehälter, bevor Sie diesen entleeren.
- Niemals sich bewegende Teile berühren, weder mit den Händen noch mit irgendwelchen Gegenständen.
- Deckel erst nach Stillstand der rotierenden Werkzeuge abnehmen.
- Zum Nachschieben von Nahrungsmitteln in den Einfüllschacht, nie die Finger, Besteckteile oder andere Gegenstände benutzen. Stets den Stopfer verwenden.
- Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.
- Jeder Eingriff, außer Reinigung und Pflege des Gerätes, muß vom KRUPS-Kundendienst durchgeführt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker Ihres Gerätes beschädigt sind.
- Falls das Stromkabel oder der Netzstecker Ihres Gerätes defekt sind, nehmen Sie es auf keinen Fall in Betrieb, sondern lassen Sie diese Teile durch den KRUPS Kundendienst oder KRUPS Vertragskundendienste (Adressen siehe Serviceheft) auswechseln.
- Kabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen lassen.
- Motorblock, Kabel und Stecker nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Netzkabel niemals in die Nähe oder in Kontakt mit den heißen Teilen Ihres Gerätes oder anderer Hitzequellen oder scharfer Kanten bringen.

- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit keine anderen Zubehör- oder Ersatzteile außer KRUPS-Teilen, die auf ihr Gerät angepaßt sind.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung stets den Netzstecker.
- Ihr Gerät darf nur für Haushaltszwecke und in geschlossenen Räumen verwendet werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Stellen Sie den Motorblock auf eine stabile, saubere und trockene Unterlage.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Spülmittelwasser um Fertigungsrückstände zu entfernen.
- Vorsicht, das Universalmesser ist sehr scharf. Die Schutzkappe über dem Messer abnehmen, Messer mit einer Hand am Kunststoffteil festhalten und mit einer Spülbürste mit der anderen Hand vorsichtig reinigen. Die Schutzkappe wieder aufsetzen. Das Grundgerät sowie das Getriebeteil des Schlagwerkzeuges nie ins Wasser tauchen, nur feucht abwischen.

Inbetriebnahme

- Netzstecker einstecken.
- **Pulse-Taste (Intervallbetrieb):** Bei Druck auf die Pulse-Taste (a7) läuft das Gerät nur solange Sie die Taste gedrückt halten. Um das erreichte Ergebnis für bestimmte Zubereitungen besser kontrollieren zu können, drücken Sie die Pulse-Taste mehrmals kurz hintereinander.
- **Dauerbetrieb:** Drücken Sie auf die obere Taste (a8).
- **Aus:** Drücken Sie auf die untere Taste (a9).
- **Geschwindigkeitswähler (a6):** Zum Einstellen der angegebenen Geschwindigkeit oder um die Geschwindigkeit während der Zubereitung zu verändern.
- **Benutzung des unteren Antriebs (a3):** Die Abdeckung (a1) des oberen Antriebs muß verriegelt sein.
- **Benutzung des oberen Antriebs:** Falls Sie, während der Benutzung des Mixbechers (g) oder des Zerkleinerers (f), das Arbeitsgefäß (b) auf dem unteren Antrieb stehen lassen, muß der Arbeitsbehälter-Deckel (b2) entriegelt sein.
- **Öffnung der Abdeckung des oberen Antriebs (a1):** Stellen Sie sicher, daß das Arbeitsgefäß (b) entriegelt ist, bevor Sie die Abdeckung des oberen Antriebs (a1) öffnen.

Funktionen

MISCHEN/ MIXEN/ ZERKLEINERN/ KNETEN großer Mengen

Je nach Zutatenart können Sie in dem Arbeitsgefäß (b) bis zu 1,5 kg verarbeiten.

ZUBEHÖRTEILE:

. Arbeitsgefäß (b)

. Werkzeug (c)

- Universalmesser (c1) zum Mixen und Zerkleinern (vor jedem Gebrauch Messerabdeckung entfernen, nach dem Gebrauch wieder aufstecken)
- Kunststoff-Kneter (c2) zum Kneten und Mischen

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Stellen Sie sicher, daß die Abdeckung des oberen Antriebs geschlossen ist (a1).
- Stellen Sie das Arbeitsgefäß (b3) auf den unteren Antrieb des Motorblocks. Arbeitsgefäß am Griff drehen bis es einrastet.
- Stecken Sie das Universalmesser (c1) oder den Kunststoff-Kneter (c2) auf die Achse des Arbeitsgefäßes.
- Geben Sie die Lebensmittel in das Arbeitsgefäß.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf das Arbeitsgefäß und drehen Sie ihn, bis er einrastet (hörbares „Klick“). Das Gerät läßt sich nur einschalten, wenn der Deckel richtig in dem Verriegelungsschlitz (a4) eingerastet ist.

GEBRAUCH UND HINWEISE

Mixen

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler (a6) auf Position max und schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste (a8) ein.

Sie können in 20 Sek. bis zu 0,9 l Eintöpfe, Suppen, Kompott mixen.

Zerkleinern

• Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler (a6) auf Position max und schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste (a8) ein oder benutzen Sie, für eine bessere Kontrolle des Ergebnisses, die Pulse-Taste (a7).

In 15 bis 30 Sek. können Sie bis zu 600 g Lebensmittel zerkleinern:

- harte Lebensmittel wie Käse, Trockenfrüchte, bestimmte Gemüse (Karotten, Sellerie)
- weiche Lebensmittel wie Obst, Gemüse (Zwiebeln, Spinat)
- rohes oder gekochtes Fleisch (ohne Knochen und Sehnen, in Würfel geschnitten)
- rohen oder gekochten Fisch

Kneten/Mischen

• Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler (a6) auf Position 4 und schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste (a8) ein. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit während der Verarbeitung langsam. Schalten Sie das Gerät ab, sobald sich bei Hefeteig ein Teigkloß gebildet hat.

Sie können:

- bis zu 1,2 kg schwere Teige (Mürbeteig, Brotteig) in etwa 40 s. kneten (*)
- bis zu 0,9 l flüssige Teige (Pfannkuchenteig, Waffelteig) in 1-1 1/2 Min. rühren
- bis 1,5 kg leichten Teig (Rührkuchen) in 1 1/2 bis 3 1/2 Min. zubereiten

(*)Sollte das Kneten eines Teiges länger als 40 s. dauern, kneten Sie in mehreren Durchgängen von je 40s.

HOMOGENISIEREN/ MISCHEN/ sehr Fein MIXEN

Je nach Lebensmittel können Sie bis zu 1,5 l verarbeiten.

ZUBEHÖRTEILE:

. Mixbecher (g)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

• Drücken Sie auf die Öffnungstaste (a5) der Abdeckung des oberen Antriebs (a1) und klappen Sie die Abdeckung auf.

• Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbecher (g3) und verriegeln Sie den Mixbecherdeckel (g2) auf dem Becher. Der Verriegelungsnocken des Deckels rastet dabei in den Einrastschlitz (g4) ein.

• Setzen Sie den verschlossenen Mixbecher (g) auf den oberen Antrieb (a2) des Motorblocks (Markierung 1 muß sich vor der Markierung Δ am Motorblock befinden) und verriegeln Sie ihn durch Drehung des Mixbechergriffs (Markierung 2 ist vor Markierung Δ am Motorblock).

GEBRAUCH UND HINWEISE

• **Füllen Sie den Mixbecher niemals mit kochenden Flüssigkeiten!**

• Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler (a6) auf Position max und schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste (a8) ein oder benutzen Sie für eine bessere Kontrolle des Ergebnisses die Pulse-Taste (a7).

Wenn der Deckel fehlt oder nicht richtig verriegelt ist, kann der Mixbecher nicht aufgesetzt werden und die Küchenmaschine arbeitet nicht. Sobald der Mixbecher mit dem Deckel auf dem Motorblock verriegelt ist, läßt sich der Deckel nicht mehr abnehmen.

Sie können während der Zubereitung weitere Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel hinzufügen.

Entnehmen Sie hierzu den Stopfer.

Sie können:

- bis zu 1,5 l Suppe, Eintopf, Kompott, Milch-Shake, Cocktail mixen
- alle flüssigen Teige (Crepes, Pfannkuchen, Ausbackteige etc.) mischen

SCHLAGEN/ EMULGIEREN/ QUIRLEN

ZUBEHÖRTEILE:

. Arbeitsgefäß (b)

. Schlagbesen (e)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

• Stellen Sie sicher, daß die Abdeckung des oberen Antriebs geschlossen ist (a1).

• Stellen Sie das Arbeitsgefäß (b3) auf den unteren Antrieb des Motorblocks. Arbeitsgefäß am Griff drehen bis es einrastet.

- Stecken Sie den Schlagbesen (e) auf die Achse des Arbeitsgefäßes.
- Geben Sie die Lebensmittel in das Gefäß.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf das Arbeitsgefäß und drehen Sie ihn, bis er einrastet (hörbares „Klick“). Das Gerät läßt sich nur einschalten, wenn der Deckel richtig in dem Verriegelungsschlitz (a4) eingerastet ist.

GEBRAUCH UND HINWEISE

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler (a6) auf Position 3 und schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste (a8) ein. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit während der Verarbeitung.
- Benutzen Sie den Schlagbesen niemals zum Kneten schwerer Teige oder zum Rühren leichter Teige.

Sie können Mayonnaise, Saucen, Eischnee (1 bis 7 Eiweiß), Baiser, Schlagsahne (max. 0,5 l) zubereiten.

RAFFELN/SCHNEIDEN

Je nach Lebensmittel können Sie mit der Schnitzeleinrichtung bis zu 1 kg verarbeiten.

ZUBEHÖRTEILE:

. Arbeitsgefäß (b)

. Arbeitsscheibe (A/D/C/H/G)

. Antriebshülse (d1)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Stellen Sie sicher, daß die Abdeckung des oberen Antriebs geschlossen ist (a1).
- Stellen Sie das Arbeitsgefäß (b3) auf den unteren Antrieb des Motorblocks. Arbeitsgefäß am Griff drehen, bis es einrastet.
- Stecken Sie die Antriebshülse (d1) von unten in die Öffnung der gewünschten Arbeitsscheibe (gewünschte Seite nach oben) und drehen Sie sie bis zur Verriegelung.
- Setzen Sie die Hülse mit Scheibe auf die Achse des Arbeitsgefäßes.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf das Arbeitsgefäß und drehen Sie ihn, bis er einrastet (hörbares „Klick“). Das Gerät läßt sich nur einschalten, wenn der Deckel richtig in dem Verriegelungsschlitz (a4) eingerastet ist.

GEBRAUCH UND HINWEISE

- Führen Sie die Lebensmittel durch den Füllschacht (b2) im Deckel ein und schieben Sie mit dem Stopfer leicht nach (b1).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler (a6) auf Position 3 und schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste (a8) ein. Sie können die Geschwindigkeit bis zu max erhöhen.
- Benutzen Sie die Schnitzelscheiben zum:

. Grob schneiden (H): Kartoffeln, Zwiebeln

. Fein schneiden (D): Gurken, Rote Beete, Äpfel, Möhren, Kohl...

. Grob raffeln (C): Knollensellerie, Kartoffeln,...

. Fein raffeln (A): Möhren, Käse

. Reiben (G): Parmesan, Kokosnuß

Sehr feines HACKEN KLEINER MENGEN

Je nach Lebensmittel können Sie mit dem Zerkleinerer bis zu 100g zerkleinern.

ZUBEHÖRTEILE:

. Zerkleinerer (f)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Drücken Sie auf die Entriegelungstaste (a5) und klappen Sie die Abdeckung des oberen Antriebes (a1) hoch.
- Geben Sie die Lebensmittel in das Zerkleinerergefäß (f2) und verriegeln Sie den Zerkleinerdeckel (f1) auf dem Gefäß.
- Setzen Sie den Zerkleinerer (f) auf den oberen Antrieb des Motorblocks (a2) und drehen Sie ihn, bis er verriegelt ist .

GEBRAUCH UND HINWEISE

- Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler (a6) auf Position max und schalten sie das Gerät mit Taste (a8) ein oder benutzen Sie für eine bessere Kontrolle des Ergebnisses die Pulse-Taste (a7).

Sie können:

- in wenigen Sekunden Knoblauch, Kräuter, Petersilie, Trockenfrüchte, Nüsse, Brot, Zwieback, Schinken hacken. Max. Menge für Trockenfrüchte (Mandeln, Nüsse): 80 g.
- Brei/Püree für Babys herstellen (max: 100g)

Dieser Zerkleinerer ist nicht für harte Lebensmittel, wie zum Beispiel Kaffeebohnen, geeignet.

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie das Arbeitsgefäß ab, indem Sie es, umgekehrt wie bei der Montage, drehen.
- Für eine leichtere Reinigung spülen Sie die Zubehörteile sofort nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser ab. Das Getriebeteil des Schlagbesens nie ins Wasser tauchen, sondern nur feucht abwischen. Zur leichteren Reinigung können Sie den Schlagbesen aus dem Getriebeteil herausziehen.
- Spülen und trocken Sie die Zubehörteile gründlich ab (außer dem Getriebeteil des Schlagbesens können alle Teile auch in der Spülmaschine gereinigt werden).
- Füllen Sie den Mixbecher mit heißem Wasser, dem einige Tropfen flüssiger Seife beigegeben sind und verriegeln Sie den Deckel. Drücken Sie einige Male die Pulse Taste. Stecken Sie das Gerät aus, spülen Sie den Mixbecher unter fließendem Wasser ab und lassen Sie ihn trocknen.
- Falls die Zubehörteile durch Lebensmittel (Karotten, Orangen) verfärbt sind, wischen Sie sie mit einem in Speiseöl getränkten Tuch ab, bevor Sie sie wie gewohnt reinigen.
- Tauchen Sie den Motorblock nie ins Wasser und spülen Sie ihn nie unter fließendem Wasser ab. Wischen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch ab.

Aufbewahrung

Ihre Küchenmaschine ist ausgestattet mit:

- einer Kabelaufwicklung unter dem Boden, um die gewünschte Kabellänge einzustellen und das Netzkabel aufzubewahren.

Falls Ihr Gerät nicht funktioniert

Vergewissern Sie sich

- daß der Stecker eingesteckt ist
- daß die Zubehörteile korrekt auf dem Motorblock verriegelt sind
- daß die Deckel korrekt verriegelt sind
- daß bei Verwendung des Arbeitsgefäßes die Abdeckung des oberen Antriebs gut verschlossen ist.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?
Wenden Sie sich an einen KRUPS Kundendienst (s. Liste im Heft Service KRUPS).

Sonderzubehör

Im Fachhandel oder bei dem KRUPS-Kundendienst können Sie folgende Schnitzelscheiben erhalten:

Art. 5 933 005: Reibscheibe (für Kokosnuß, Parmesan, Reibekuchen)

Art. 5 933 006: Pommes Frites-Scheibe

Art. 5 966 866 : Gewurzmühle

Art. 5 971 807: Zitruspresse

Rezept-Beispiele

Café Frappé (Milch-Shake mit Kaffee)

500 ml kalte fettarme Milch

6 TL löslicher Kaffee

6 TL Zucker

6 Eiswürfel

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher. Arbeiten Sie auf höchster Geschwindigkeitsstufe. Mixen Sie 25 Sek.

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

Für 4-6 Personen

1/2 Salatgurke (280 g)

2 Tomaten (400 g)

1/2 grüne Paprikaschote

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

20 g trockenes Brot

1 TL Weinessig

einige Tropfen Tabasco (wahlweise)

2 EL Olivenöl

1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer

- Die Paprikaschote putzen, die Gurke, die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen; die Tomaten enthäuten und entkernen. Alles in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben; 400 ml eiskaltes Wasser, den Essig, Tabasco, Salz und Pfeffer hinzufügen.

• Im Mixbecher das Brot 10 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe max hacken, dann den Inhalt der Schüssel eingießen und mischen, bis eine völlig glatte Masse entsteht (50 Sek.). In eine Suppenschüssel gießen, das Olivenöl und 1 EL Zitronensaft dazugießen. Mischen, abschmecken und kalt stellen.

GURKE MIT JOGHURT

Für 4 Personen

1 Salatgurke

1 TL Essig

1 bis 2 EL Olivenöl

125 g Joghurt

frischgehackte Minze

Salz, Pfeffer

• Schnitzeleinsatz Feinschneiden (Scheibe D) einlegen. Die Gurke schälen und das weiche Gurkeninnere entfernen. Senkrecht in den Einfüllstutzen stellen und bei Geschwindigkeitsstufe max in Scheiben schneiden.

• Mit einer Joghurt-Vinaigrette würzen. Mit Kräutern bestreuen.

• Als festtägliche Vorspeise statt Joghurt Creme fraiche und statt Minze Dill verwenden; zu in Zitrone mariniertem Räucherfisch mit Dill reichen (Lachs, Heilbutt).

Rohkost-Teller:

• Gemüse je nach Jahreszeit zusammenstellen und mit einer Vinaigrettesauce oder mit Kräuterquark anrichten.

Griechischer Salat:

• Gurke, Tomaten, Zwiebel und Paprika mit dem Schnitzeleinsatz Grobschneiden (Scheibe H) bearbeiten, Vinaigrette mit Olivenöl, Feta (frischer Schafskäse) und Oliven zugeben.

SELLERIESALAT MIT ÄPFELN UND WALNÜSSEN

Für 4 Personen

1/2 Stangensellerie (200 g nach dem Putzen)

2 Granny Smith-Äpfel

1/2 Zitrone

50 g Walnußkerne

1 Eigelb

1 TL Senf

100 ml Sonnenblumenöl

2 Petersilienzweige

Salz, Pfeffer

• Die Äpfel schälen und in Achtel schneiden. Den Schnitzeleinsatz mit Scheibe H aufsetzen und Geschwindigkeitsstufe 6 einstellen, die Apfelstücke senkrecht in den Einfüllstutzen des Gerätedeckels setzen und kleinschneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

• Den Sellerie putzen und in längliche Stücke schneiden. Senkrecht in den Einfüllstutzen des Gerätedeckels setzen und kleinschneiden.

• Eine Mayonnaise zubereiten: Eigelb, Senf, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer in die Arbeitsschüssel geben, Emulgierscheibe einsetzen und bei Geschwindigkeitsstufe 4 verrühren. Wenn die Mayonnaise beginnt anzusetzen, nach und nach das restliche Öl hinzufügen und dabei die Geschwindigkeit max einstellen. Abschließend 2 EL Wasser unterziehen.

• Die Mayonnaise in eine Schüssel gießen, Sellerie, Äpfel und Nüsse hineingeben und vorsichtig vermischen. Gekühlt servieren.

STEAK TARTAR

Für 4 Personen

600 g mageres Fleisch

4 frische Eier

4 Schalotten oder Frühlingszwiebeln

4 EL Kapern

1 kleiner Bund Petersilie

Senf, Ketchup, Worcesterhire Soße

Salz, Pfeffer, Tabasco zum Würzen am Tisch

• Kurz vor dem Servieren das Fleisch in Würfel schneiden, in das mit dem Messer bestückte Arbeitsgefäß geben und das Fleisch in Geschwindigkeit max für 15 bis 20 Sek. hacken. Am Ende noch einige Male die Pulse-Taste betätigen.

• 4 kleine flache Hacksteaks formen und jedes in die Mitte eines Tellers setzen. Auf jedes Steak einen Eidotter in einer halben Eierschale setzen.

• Die Schalotten und danach die Petersilie hacken. Schalotten, Petersilie und Kapern in kleinen Häufchen im Kreis um das Hacksteak anordnen. Jeder würzt am Tisch nach eigenem Geschmack mit den bereitgestellten Gewürzen.

Beilagen: Pommes Frites, Sautierte Kartoffeln, grüner Salat, Linsensalat, Kartoffelsalat o.ä.

Hacksteaks mit Senf

Für 4 Personen

2 Schalotten

4 Zweige Petersilie

600 g Steakfleisch

3 EL Senf

1 Ei

Salz, Pfeffer

1 EL Mehl

• Schalotten putzen. Petersilie waschen und abtrocknen. In das mit dem Messer bestückte Arbeitsgefäß geben und in Geschwindigkeit max hacken. Das in Würfel geschnittene Fleisch hinzufügen und nochmals 15 bis 20 Sek. hacken. Senf, Ei, Salz und Pfeffer hinzufügen und in einigen Intervallen untermischen. 4 Steaks formen und die Oberfläche leicht mehlieren. In einer Pfanne mit etwas Fett braten.

Variationen:

Hacksteaks mit Paprika: Mischen Sie 600 g Hackfleisch mit 1 gehackten und glasig gebratenen Zwiebel sowie 1 EL Paprika, 1 EL gehackte Petersilie, 1 Ei, Majoran, Salz und Pfeffer.

Hacksteaks Marokko: Mischen Sie 600 g Rind- oder Lammhackfleisch mit 1 kleinen Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 Blättern frischem Koriander, 8 Minzeblättern, 1 TL ras-al-hanout, 1 TL Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und 1 Ei. Formen Sie Fleischklößchen um Grillspieße herum und braten oder grillen Sie sie.

Hamburger: Braten Sie ein Hacksteak. Erhitzen Sie kleine runde Brötchen für 5 Min. im Backofen, schneiden Sie sie quer durch und bestreichen Sie die beiden Hälften mit Mayonnaise. Legen Sie auf die untere Hälfte geschnittenen Salatblätter, Käse, Gewürzgurke, gehackte Zwiebel, Ketchup, das Steak, Käse, Gewürzgurke und Tomatenscheiben. Klappen Sie das Brötchen zu und legen Sie es nochmals 2 Min. in den Backofen.

Weissbrot

Für 2 Brote oder 12 Brötchen

500 g Weizenmehl

1 TL Salz

20 g Hefe

290-300 ml lauwarmes Wasser (32 °C)

• Die Hefe in 3 EL lauwarmen Wasser auflösen. Den Kneter aufsetzen und Mehl, Hefe und Salz (die Hefe darf auf keinen Fall direkt mit dem Salz in Kontakt kommen) in die Arbeitsschüssel geben. Geschwindigkeitsstufe 3 einstellen und 4 mal in Intervallen (Pulse) kneten, dann das restliche Wasser durch den Einfüllschacht eingießen, während das Gerät arbeitet, und 20 Sek. kneten. Die Geschwindigkeit auf Stufe max erhöhen und 1 Min. weiter kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Der Teig bildet recht schnell eine Kugel; im Verlauf des Knetens das Gerät zweimal abschalten und die Kugel mit der Hand flach drücken; wieder einschalten.

• Den Teig 15 Min. auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche ruhen lassen, dann rasch mit der Hand flach drücken und in die gewünschte Form bringen: 2 Brote oder 12 Brötchen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen und mit einem sauberen Tuch abdecken. 40 bis 50 Min. an einem warmen Ort bei 22 °C bis 25°C aufgehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Den Ofen auf 240 °C vorheizen. Den Teig mit einer Klinge einschneiden und dann 25 bis 30 Min. backen (die Brötchen nur 20 Min.). Stellen Sie ein Glas Wasser mit in den Ofen, durch die Feuchtigkeit erhalten Sie eine schöne Kruste.

• Brötchen: Den Teig in eigroße Stücke teilen, jeden Teigklumpen flachdrücken. Die vier Seiten des Teigs zur Mitte hin einschlagen, wie bei einem Briefumschlag. Die Klumpen wenden und mit eingemehlten Handflächen rollen, damit sie eine regelmäßige Form erhalten.

Früchtekuchen

Für 6-8 Personen

90 g Rosinen, 50 g Korinthen

50 g Zitronat und Orangeat

125 g weiche Butter

100 g Zucker

3 Eier

1 Tütchen Vanillinzucker

250 g gesiebtes Mehl

1 Tütchen Backpulver

5 EL Milch

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (24 x 10 x 7 cm) einbuttern und mit Mehl bestäuben. Orangeat und Zitronat, mit den Korinthen, Rosinen und 1 EL Mehl in eine Schüssel geben, mischen und zur Seite stellen.
- Kneter (ersatzweise Metallmesser) einsetzen, Butter, Zucker und Vanillinzucker in die Arbeitsschüssel geben und 20 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3 mixen. Während das Gerät weiter arbeitet, ein Ei nach dem andern, anschließend die Milch durch den Einfüllschacht zugeben. Das Gerät ausschalten und das Mehl zusammen mit dem Backpulver eingeben. Geschwindigkeitsstufe 2 wählen und weiter arbeiten lassen, bis ein homogener Teig entsteht.
- Die Früchte zunächst in einzelnen Intervallen, dann in 10 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 5 nur Intervalle einarbeiten. Den Teig in die Form geben und den Kuchen 1 Std. 15 Min. backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Die Rosinen eventuell in ein wenig Rum einweichen.

Guacamole

Für 4-6 Personen

1 kleine Zwiebel

1 Tomate

1 kleine Pefferschote

2 reife Avocados

1 EL Zitronensaft

2 frische Korianderzweige (25 Blätter)

ersatzweise etwas gemahlenen Koriander

Salz, Pfeffer

- Die Zwiebel schälen und die Pfefferschote putzen, beides in Stücke schneiden. Den Koriander waschen und die Blätter abzupfen. Das Metallmesser aufsetzen und alles in die Arbeitsschüssel geben. Geschwindigkeitsstufe max einstellen und 30 Sek. hacken.
- Die Haut und den Kern der Avocados entfernen. Die Tomate schälen und entkernen, in Stücke schneiden und mit dem Avocadofruchtfleisch sowie dem Zitronensaft in die Schüssel dazugeben. Salzen, Pfeffern und 30 Sek. hacken. Nach der Hälfte der Zeit das Gerät abschalten und mit dem Teigspatel die Masse in die Mitte schieben.

Guacamole wird in seinem Ursprungsland mit Maisfladen gereicht. Sie finden sie in Feinkostgeschäften. Sie können aber auch Toastbrot oder rohes Gemüse nehmen.

Description

a Main unit
a1 upper drive cover
a2 upper drive
a3 lower drive
a4 locking slot for the mixer bowl lid
a5 release key for the cover
a6 speed selector
a7 pulse key
a8 start key
a9 stop key

b Mixer bowl
b1 pusher with measuring scale
b2 lid with filling shaft
b3 bowl

According to model

c Tools
c1 universal knife
c2 plastic kneader

d Cutting disks
A fine grating / D fine cutting
C coarse grating / H coarse cutting
G grating : Parmesan cheese, coconut
d1 drive casing

e Beating tools
e1 drive unit
e2 whisk

f Chopper
f1 chopper lid
f2 chopper bowl

g Blender
g1 pusher with measuring scale
g2 blender lid
g3 blender
g4 lid fastening slot

h Spatula

Safety Precautions

- **Carefully read the Instructions for Use before operating the machine. Improper use will invalidate any responsibility on the part of KRUPS.**
- **Always keep the appliance out of the reach of children.**
- Make certain that the voltage stated on the rating plate of the appliance corresponds with that of your mains supply. **The guarantee becomes void if incorrectly connected.**
- The knife and cutting disks are extremely sharp and must be handled with great care.
- Always remove the knife from the mixer bowl before emptying it.
- Never touch moving parts, either with the hands or with any object at all.
- Do not take off the lid before all rotating parts have come to rest.
- Never use your fingers, cutlery or any other object to push foodstuffs into the filling shaft. Use only the pusher for this purpose.
- Never operate the appliance when it is empty.
- All work on the appliance, other than cleaning and general maintenance, must be carried out by the KRUPS Customer Service.
- Never use the appliance if the flex or its connector to the appliance is at all damaged
- If the mains lead or the plug are damaged, do not use your appliance. In order to avoid any accident, they must be replaced by an approved KRUPS Centre (see list in the leaflet «KRUPS Service»).
- Do not allow the flex to hang down within the reach of children.
- Never dip the motor unit, the flex or the connector into water or into any other liquid.
- Never place the flex in the vicinity of, or bring it into contact with, hot parts of the appliance or any other source of heat, or any sharp edges or corners.
- For your own safety, do not use any attachments or spare parts other than those from KRUPS, which are specifically designed to suit your appliance.
- Pull out the mains plug after each time the appliance is used and before any cleaning operation.

• Your appliance may be used only indoors and for household purposes.

Before first use

• Place the motor unit on a flat, clean and dry surface.
• Clean all the accessories in warm washing-up water to remove any possible manufacturing residues.
• Take great care with the universal knife, which is very sharp. Remove the protective cap from the knife, hold the knife by the plastic portion in one hand and use a washing-up brush in the other hand to carefully clean the cutting blade. Then put the protective cap back on.
• Never dip the main unit or the beating tools drive unit into water – just wipe them down with a moist cloth.

Using the appliance

• Plug in at the mains.
• **Pulse key (intermittent action):** By pressing the pulse key (a7) the appliance will run only as long as the key is kept depressed. In order to check the results during certain preparations, press the pulse key momentarily several times one after another.
• **Continuous operation:** Press the upper key (a8).
• **Off:** Press the lower key (a9).
• **Speed selector (a6):** For setting the stated operating speed or for changing the speed during a work operation.
• **Using the lower drive (a3):** The cover for the upper drive (a1) must be securely locked.
• **Using the upper drive:** If, when you are using the blender (g) or the chopper (f), the mixer bowl (b) is left standing on the lower drive, the mixer bowl lid (b2) must be unlocked.
• **Opening the cover of the upper drive (a1):** Make sure that the mixer bowl (b) is unlocked before you open the cover of the upper drive (a1).

Functions

MIXING, CHOPPING AND KNEADING IN LARGE QUANTITIES

Dependant upon he nature of the ingredients, you can process up to 1.5 kg of material in the mixer bowl (b).

ACCESSORIES:

. mixer bowl (b)

. tools (c) :

- universal knife (c1) for mixing and chopping (remove the knife blade cover each time it is used and return it after use)
- plastic kneader (c2) for kneading and mixing

MOUNTING THE ACCESSORIES

• Make sure that the upper drive cover is closed (a1).
• Place the mixer bowl (b3) on the lower drive of the motor unit and turn the bowl by the handle until it engages.
• Push the universal knife (c1) or the plastic kneader (c2) onto the spindle of the mixer bowl.
• Put the foodstuffs into the mixer bowl.
• Place the lid (b2) onto the mixer bowl and turn it until it engages with an audible click. The appliance can only be switched on when the lid has been securely engaged in the locking slot (a4).

USAGE AND GUIDANCE

Mixing

• Set the speed selector (a6) to the max position and switch the appliance on by pressing the key (a8).

You can mix up to 0.9 l of stews, soups or stewed fruits in about 20 seconds.

Chopping

• To switch on, either set the speed selector (a6) to the max position and then press the key (a8), or, so as to better control the results, use the pulse key (a7).

You can chop up to 600g of foodstuffs in 15 to 30 seconds:

- hard materials such as cheese, dried fruits and certain vegetables such as carrots and celeriac or celery
- soft materials such as fruit and vegetables including onions and spinach

- raw or cooked meats without bones or sinews and cut into cubes
- raw or cooked fish

Kneading and mixing

• To switch on, set the speed selector (a6) to position 4 and switch the appliance on by pressing the key (a8). Increase the speed slowly during the processing operation. Switch the appliance off as soon as a clump of dough has been formed.

You can:

- knead up to 1.2 kg of heavy dough (short pastry or bread dough) in about 40 s.(*).
- mix up to 0.9 l of batter for pancakes or waffles in 1 to 1 1/2 minutes
- prepare 1.5 kg of light dough (madeira type) in 1 1/2 to 3 1/2 minutes

(*) : If the kneading of a dough requires more than 40 s., then do it in several goes of 40 s. each.

HOMOGENISING, MIXING AND VERY FINE MIXING

Dependant upon the foodstuff, you can process up to 1.5 litre.

Accessories:

. Blender (g)

Mounting the accessories

• Press the release key (a5) for the upper drive cover (a1) and open the cover.

• Put the foodstuff into the blender (g3) and lock the blender lid (g2) onto the blender. The spur on the lid sticks out of the locking slot (g4) on the goblet handle.

• Locate the securely-closed blender (g) on the upper drive (a2) of the motor block, whereby the mark 1 must be positioned in front of the mark Δ on the motor block. Then secure it by turning the blender handle so that mark 2 is in front of mark Δ on the motor block.

Usage and Guidance

• **Never fill the blender with boiling liquids.**

• To switch on the appliance, either set the speed selector (a6) to the max position and then press the key (a8), or, to better control the results, press the pulse key (a7).

If the lid is not or is badly positioned the blender can not be locked into place on the food processor and will not work.
Once the blender goblet and it's lid are locked into place on the motor unit, the lid cannot be removed.

You can, however, add further quantities of the ingredients through the opening in the lid by first removing the pusher.

You can:

- mix up to 1.5 l of soup, stew, stewed fruits, milk-shakes or cocktails
- mix all or any batters for crepes, pancakes or similar

BEATING, EMULSIFYING AND WHISKING

Accessories:

. mixer bowl (b)

. whisk (e)

Mounting the accessories

• Make sure that the upper drive cover is properly closed (a1).

• Place the mixer bowl (b3) on the lower drive of the motor unit and turn the mixer bowl by the handle until it engages fully.

• Push the whisk (e) onto the spindle of the mixer bowl.

• Fill the foodstuffs into the mixer bowl.

• Put the lid (b2) onto the mixer bowl and turn it until it engages with a audible click. The appliance can only be switched on when the lid is properly engaged in the locking slot (a4).

Usage and Guidance

• Set the speed selector (a6) to position 3 and switch on the appliance by pressing the key (a8). Increase the speed during the processing operation.

• Never use the whisk for kneading heavy doughs or for mixing light doughs.

You can prepare mayonnaise, sauces, 1 to 7 beaten egg-whites, meringues and up to 0.5 l of whipped cream.

GRATING AND SLICING

Dependant upon the foodstuff to be processed, you can deal with up to 1 kg of material.

ACCESSORIES:

. mixer bowl (b)

. disks (A/D/C/H/G)

. drive casing (d1)

MOUNTING THE ACCESSORIES

- Make sure that the upper drive cover is closed (a1).
- Place the mixer bowl (b3) on the lower drive of the motor unit and turn it by the handle until it engages.
- Push the drive casing (d1) from below into the desired working disk, the required surface being on top, and turn it to the locked position.
- Locate the casing together with the disk on the spindle of the mixer bowl.
- Place the lid (b2) onto the mixer bowl and turn it until it engages with an audible click. The appliance can only be switched on when the lid has been securely engaged in the locking slot (a4).

USAGE AND GUIDANCE

- Put the foodstuff into the mixer bowl through the filling shaft (b2) in the lid and press down lightly with the pusher (b1).
- Set the speed selector (a6) to position 3 and switch on the appliance by pressing the key (a8). You can increase the speed up to max.
- Use the work-disks as follows:

. Coarse slicing (H): potatoes, onions

. Fine slicing (D): cucumbers, beetroot, apples, carrots, cabbage, etc.

. Coarse grating (C): celeriac, potatoes, etc.

. Fine grating (A): carrots, cheese

. Grating (G): Parmesan cheese, coconut

VERY FINE CHOPPING OF SMALL QUANTITIES

Dependant upon the foodstuff, you can finely-chop up to 100 g material.

ACCESSORY USED:

. Chopper (f)

MOUNTING THE ACCESSORY

- Press the release key (a5) and raise the upper drive cover (a1).
- Put the foodstuff into the chopper bowl (f2) and lock the chopper lid (f1) onto the bowl.
- Locate the chopper (f) on the upper drive of the motor unit (a2) and turn it until it locks into position.

USAGE AND GUIDANCE

- To switch on the appliance, either set the speed selector (a6) to the max position and then press the key (a8), or, to better control the results, press the pulse key (a7).

You can:

- chop garlic, herbs, parsley, dried fruits, nuts, bread, rusks and ham in a few seconds. The maximum quantity for almonds, other nuts and dried fruits is 80g
- prepare mashed and puréed baby-foods up to 100g

This chopper is not suitable for hard foodstuffs such as coffee beans.

Cleaning

- Pull out the plug at the mains.
- Remove the mixer bowl, turning it in the opposite direction from that for mounting it.
- For a quick clean, swill the accessories immediately after use under running water. Never dip the drive section of the whisk into water – just wipe it down with a moist cloth. For easier cleaning, the whisk can be pulled out of the drive section.
- Wash and thoroughly dry the accessories, all of which are suitable for the dishwasher except the drive section of the whisk.
- Pour some hot water containing a few drops of liquid soap into the mixer bowl. Close the lid. Operate in short bursts by pressing the pulse key several times. Unplug the appliance. Rinse the bowl under running water and leave to dry.
- If the accessories become discoloured due to certain foodstuffs, such as carrots or oranges, just wipe them down with a cloth soaked in edible oil before cleaning as usual.

• Never dip the motor unit into water or swill it under the tap. Just wipe it down with a moist cloth.

Storage

Your kitchen machine is furnished with a flex storage arrangement beneath the base for adjusting the length of the flex and for storing it when not in use.

If your appliance fails to function

Make sure that:

- the mains plug is inserted
- the accessories are correctly secured on the motor unit
- the lids are properly secured
- if the mixer bowl is being used, the upper drive cover is properly closed.

If your appliance still does not function, get in touch with the KRUPS Customer Service (see the list in the KRUPS Service brochure).

Special Accessories

The following special accessories can be obtained either from a specialist supplier or from the KRUPS Customer Service Department.

Item 5 933 005: special grating disk for coconut, Parmesan cheese

Item 5 933 006: special disk for chips and French fries

Item 5 966 866 : Herb mill

Item 5 971 807 Juice extractor

Recipes

Café frappé or Coffee Milk-shake

1/2 litre cold low-fat milk

6 teaspoons instant coffee

6 teaspoons sugar

6 ice cubes

• Put all the ingredients into the blender. Select speed maxi. Mix for 25 seconds.

Gazpacho (cold vegetable soup)

for 4 to 6 persons

1/2 a cucumber (280 g)

2 tomatoes (400 g)

1/2 a green pepper

1 small onion

2 cloves of garlic

20 g dry white bread

1 teaspoon wine vinegar

a few drops of Tabasco sauce to taste

2 tablespoons olive oil

1/2 a lemon

salt and pepper

• Clean the half green pepper, peel the cucumber, onion and cloves of garlic, remove the tomato skins and pips. Cut them all into pieces and put them into a dish. Now add 400 ml of ice-cold water, the vinegar, Tabasco, salt and pepper.

• Chop the bread for 10 seconds at speed maxi using the blender attachment. Then add the contents of the dish and mix to a completely smooth mass (50 seconds).

• Now pour the whole into a soup tureen, add the olive oil and a teaspoonful of lemon juice, mix thoroughly, season to taste and store in a cool place.

Cucumber Yoghurt

for 4 persons

1 cucumber

1 teaspoon vinegar

1 to 2 tablespoons olive oil

125 g yoghurt

freshly-chopped mint

salt and pepper

• Insert the fine slicing disk (D). Peel the cucumber and remove the soft centre by rotating a knife round the pips. Put the cucumber vertically in the filling shaft and cut it into slices at speed maxi. Dress it with a yoghurt vinaigrette, season it and then sprinkle herbs onto it.

For special occasions, use fresh cream instead of yoghurt and dill instead of mint. Serve with smoked fish (salmon or halibut) marinated in lemon juice and dill.

Raw vegetable Salad:

- Prepare a mixture of vegetables in season and add either a vinaigrette or a soft white cheese and herbs.

Greek salad:

- Cut cucumber, tomato, onion and red or green pepper in slices using the coarse slicing disk. Dress with an olive oil vinaigrette and serve with fresh feta (sheep's milk cheese) and olives.

Waldorf Salad

for 4 persons

1/2 a bunch of celery (200 g after cleaning)

2 Granny Smith apples

1/2 a lemon

50 g walnuts

1 egg yolk

1 teaspoon prepared mustard

100 ml sunflower oil

2 sprigs of parsley chopped

salt and pepper

- Peel the apples and cut each into eight pieces. Insert the coarse slicing disk. Put the apple pieces vertically into the filling shaft and slice at speed 6. Sprinkle the apple straight away with lemon juice to prevent discoloration.
- Clean the celery, cut it into suitable lengths, place them upright in the filling shaft and then slice them.
- Prepare a mayonnaise as follows: Insert the whisk or the emulsifying disk in the appliance, and put in the egg yolk, mustard, 1 tablespoon of sunflower oil together with salt and pepper. Mix at speed 4. When the mixture is smooth and even, add the rest of the oil a little at a time through the filling shaft whilst increasing the speed gradually up to level maxi.
- Finally add 2 tablespoons of water.
- Pour the mayonnaise into a salad bowl, add the celery, apples, chopped parsley and walnuts. Then stir carefully and serve very cool.

Steak tartare

for 4 persons

600g lean meat

4 fresh eggs

4 shallots or spring onions

4 tablespoons of caper

a small bunch of parsley

mustard, ketchup, Worcester sauce, salt, pepper and Tabasco for seasoning at table

- Just before serving, cut the meat into cubes, put them into the mixer bowl with the knife fitted and chop them at speed maxi for 15 to 20 seconds. Finish off by using the pulse key a few times.
- Form the meat into 4 small flat steaks and place each in the middle of a plate. Then place a half eggshell containing an egg-yolk on each steak.
- Chop first the shallots and then the parsley. Arrange the shallots, parsley and capers in small heaps around the steaks. Each person seasons his own steak at table from the ready-placed garnishes.
- Side dishes: French fries, sautéed potatoes, green salad, lentil salad, potato and mayonnaise salad, etc.

Rissoles with mustard

for 4 persons

2 shallots

4 sprigs of parsley

600g steak

3 tablespoons of mustard

1 egg

salt and pepper

1 tablespoon of flour

- Clean the shallots, wash and dry the parsley. Put them all into the mixer bowl fitted with the knife and chop at speed maxi. Add the cubed meat and chop at the same speed for a further 15 to 20 seconds. Now add the mustard, egg, salt and pepper and mix intermittently until even. Form the mass into 4 steaks, coat them lightly with flour and fry them on both sides in a little oil.

Variations:

Rissoles with paprika: Mix 600g minced meat with one chopped and lightly-fried onion together with 1 tablespoon paprika, 1 tablespoon chopped parsley, 1 egg, marjoram, salt and pepper.

Rissoles "marocco": Mix together 600g minced beef or lamb, 1 small onion, 1 clove of garlic, 20 fresh coriander leaves, 8 mint leaves, 1 tablespoon ras-al-hanout, 1 tablespoon crushed cumin seed, salt, pepper and 1 egg. Form the mass into meat balls on spits and grill or barbecue them.

Hamburger: Fry a rissole. Warm a small bread roll for 5 minutes in the oven, cut it across and spread mayonnaise on both halves. On the bottom half put shredded lettuce leaves, cheese, cucumber or gherkin, chopped onion, ketchup, the prepared rissole, cheese, cucumber and sliced tomato. Now put on the top half and return to the oven for a further 2 minutes.

White Bread

for 2 loaves or 12 little rolls

500 g wheat flour

1 teaspoon salt

20g yeast

290-300 ml lukewarm water (32°C)

- Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm water. Install the kneader and put the flour, yeast and salt (Do not under any circumstances allow the salt to come into contact with the yeast) into the mixer bowl. Knead in 6 goes using the pulse function at speed 3 and then pour in the remaining water through the filling shaft whilst the appliance is still working, after which continue to knead for a further 20 seconds. Now increase the speed to level maxi and knead for about a further minute, until the dough is smooth and easily workable. The dough quickly forms a ball and during the kneading process the appliance should be switched off twice and the ball pressed flat with the hand before switching on again.
- Allow the dough to rest for 15 minutes on a work surface sprinkled with flour and then quickly press it flat with the hand and shape it as required into 2 loaves or 12 little rolls. Put these on a flour-besprinkled baking plate and cover with a clean cloth. Let them rise in a warm place (22°-25°C) for 40 to 50 minutes until they have doubled in size. Preheat the oven to 240°C. Make incisions in the dough with a knife blade and then bake the rolls for 20 minutes or loaves for 25 to 30 minutes. If you also put a glass of water in the oven, the moisture will produce a nice crust.
- When making little rolls, cut the dough into lumps as large as an egg and press each one flat. Turn in the four edges of the dough, rather like the back of an envelope.
- Then turn them over and roll them with the flat of the hand dipped in flour, to give them a good shape.

Fruit Cake

for 6 to 8 persons

90g raisins

50g currants

50g candied peel

125g soft butter

100g sugar

3 eggs

vanilla sugar

250g sieved flour

baking powder

5 tablespoons milk

- Preheat the oven to 180°C. Grease a baking tin (24 x 10 x 7 cm) with butter and sprinkle it with flour. Mix the raisins, currants, candied peel and 1 tablespoonful of flour together in a bowl and put to one side.
- Using the kneader, mix the butter, sugar and vanilla sugar in the mixer bowl at speed 3 for 20 seconds. While the processor continues to mix, break the eggs one after another into the filler shaft, followed by the milk. Then switch off the machine and add the flour and baking powder. Now continue mixing at speed 2 until an even dough has been produced.
- Add the various fruits in small quantities at speed 2 and then raise the speed to level 5 and mix in short bursts for 10 seconds using the pulse function. Put the dough into the baking tin and bake for 1 1/4 hours. Then turn out the cake onto a wire rack and allow it to cool down completely before cutting it.

- If you wish, the raisins can be soaked in rum before being used.

GUACAMOLE

for 4 to 6 persons

1 small onion

1 tomato

1 small hot chilli pepper

2 ripe avocados

1 tablespoon lemon juice

2 sprigs of fresh coriander (25 leaves) or a good pinch of ground coriander

salt and pepper

- Peel the onion, clean the chilli and cut them both into pieces. Wash the coriander sprigs and pull off the leaves. Chop these items in the mixer bowl at speed maxi for 30 seconds.
- Remove the skins and stones of the avocados. Peel the tomatoes and remove the pips, cut them into pieces and add them, together with the avocado flesh and the lemon juice, to the items in the mixer bowl. Now add salt and pepper and chop for 15 seconds. Push the mass to the centre of the bowl with the spatula and then chop for a further 15 seconds.

Guacamole is traditionally served with small, flat sweet-corn cakes, obtainable in specialist food-shops. However, it can also be served with small pieces of toast or with raw vegetables.

Description

a **Bloc moteur**
a1 capot de sortie haute
a2 sortie haute
a3 sortie basse
a4 fente de verrouillage du couvercle
a5 touche d'ouverture du capot
a6 sélecteur de vitesse
a7 touche pulse (marche intermittente)
a8 bouton marche
a9 bouton arrêt
b **Ensemble bol**
b1 poussoir doseur
b2 couvercle à cheminée
b3 bol

SELON MODÈLE

c **Couteaux**
c1 couteau métal
c2 pétrin plastique
d **Coupe - légumes**
Disques :
A râpé fin / D tranches fines
C râpé épais / H tranches épaisses
G râpé noix de coco, parmesan
d1 tube d'entraînement
e **Batteur**
e1 boîtier d'entraînement
e2 fouet
f **Mini-hachoir**
f1 couvercle
f2 bol
g **Bol mixer**
g1 bouchon doseur
g2 couvercle
g3 bol
g4 fente de verrouillage du couvercle
h **Spatule**

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait KRUPS de toute responsabilité.**
- **Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants.**
- Vérifiez que la tension de votre appareil corresponde à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Manipulez le couteau et les lames avec précaution: ils sont extrêmement coupants.
- Vous devez obligatoirement retirer le couteau (c) avant de vider le bol de son contenu.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide ou si vous constatez une anomalie (câble endommagé, etc.). Dans ce cas, adressez-vous à un Centre Service Agréé KRUPS (voir liste dans le livret « KRUPS Service »).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel doit être effectuée par un Centre de Service Agréé KRUPS.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret «KRUPS Service»).
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau, ou tout autre liquide.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil ou près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées KRUPS, adaptés à votre appareil.

- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Votre appareil est uniquement à usage domestique et à l'intérieur de la maison.

Avant la première utilisation

- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche.
- Avant la première utilisation de votre robot, nettoyez l'ensemble des accessoires pour enlever les résidus de production éventuels.
- Manipulez toujours le couteau métal avec précaution, il est extrêmement coupant. Nettoyez le couteau à l'aide d'un chiffon humide, après avoir retiré la protection plastique. Par sécurité, tenez toujours le couteau par sa partie plastique.
- Après nettoyage, replacez la capsule protectrice sur le couteau. Ne mettez jamais le bloc moteur ou le batteur sous l'eau. Nettoyez-les avec un chiffon humide.

Mise en service

- Branchez votre appareil.
- **Pulse (marche intermittente):** Votre robot fonctionne quand vous appuyez sur la touche (a7), et s'arrête lorsque vous cessez d'appuyer. Cette fonction vous permet un meilleur contrôle du résultat de certaines de vos préparations.
- **Marche continue:** Appuyez sur le bouton a8 (haut).
- **Arrêt:** Appuyez sur le bouton a9 (bas).
- **Sélecteur de vitesses (a6) :** Sélectionnez la vitesse indiquée ou faites-la varier en cours de préparation.
- **Utilisation de sortie basse (a3):** le capot de sortie haute (a1) doit être verrouillé.
- **Utilisation de sortie haute:** Lors de l'utilisation du bol mixer (g) ou du mini-hachoir (f), assurez-vous que le couvercle (b2) du bol (b) est déverrouillé.
- **Ouverture du capot de sortie haute (a1):** assurez- vous que l'ensemble bol (b) est déverrouillé avant d'ouvrir le capot de sortie haute (a1).

MELANGER/ MIXER/ HACHER/ PETRIR de grandes quantités

Selon la nature des aliments le bol (b) vous permet de traiter jusqu'à 1500g.

ACCESSOIRES UTILISÉS:

. ensemble bol (b)

. couteaux (c) :

- couteau métal (c1) pour mixer ou hacher (ôtez la protection plastique avant l'utilisation et remettez-la en place après chaque utilisation)
- pétrin plastique (c2) pour pétrir ou mélanger

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (a1).
- Positionnez le bol (b3) sur le bloc moteur sortie basse (a3). Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Emboîtez le couteau métal (c1) ou le pétrin plastique (c2) sur l'axe du grand bol.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (a4).

MISE EN MARCHE ET CONSEILS

Mixer

- Réglez la vitesse (a6) sur la position max, et appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche.

Vous pouvez mixer jusqu'à 0.9 litre de potages, soupes, compotes en 20 s.

Hacher

- Réglez la vitesse (a6) sur la position max, et appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche pulse (a7).

En 15 à 30 s, vous pouvez hacher jusqu'à 600 g d'aliments:

- des produits durs: fromage, fruits secs (noisettes), certains légumes (carottes, céleri...)
- des produits tendres: certains légumes (oignons, épinards...)
- des viandes crues ou cuites (désossées, dénervées, et coupées en dés)
- des poissons crus ou cuits

Pétrir/ mélanger

• Réglez la vitesse (a6) sur la position 4 puis, appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche et augmenter progressivement la vitesse jusqu'à la position max.

Vous pouvez:

- Pétrir jusqu'à 1.2 kg de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 40 s environ (*).
- Mélanger jusqu'à 0.9 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.
- Mélanger 1.5 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 3 min 30.

(*) : Si la réalisation de votre pâte nécessite plus de 40 s de pétrissage, procédez en plusieurs cycles de 40 s.

HOMOGENEISER/ MELANGER/ MIXER très finement

Selon la nature des aliments le bol mixer (g) vous permet de traiter jusqu'à 1.5L.

ACCESSOIRE UTILISÉ :

. bol mixer (g)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

• Appuyez sur la touche d'ouverture (a5) et relevez le capot de sortie haute (a1).

• Mettez les aliments dans le bol mixer (g3), puis verrouillez le couvercle (g2) sur le bol. L'ergot du couvercle vient en butée sur la fente de verrouillage (g4) de la poignée du bol.

• Placez le bol mixer (g) sur le bloc moteur sortie haute (a2) (repère 1 aligné avec le symbole Δ du bloc moteur) et tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage (repère 2 aligné avec le symbole Δ du bloc moteur).

MISE EN MARCHE ET CONSEILS

• **Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.**

• Réglez la vitesse (a6) sur la position max et appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche ou, pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la touche Pulse (a7).

S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, le bol mixer ne peut être mis en place et le robot ne fonctionne pas. Dès que le bol mixer équipé de son couvercle est verrouillé sur le bloc moteur, on ne peut plus ôter le couvercle.

Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (g1) en cours de préparation.

Vous pouvez:

- préparer jusqu'à 1.5 litre de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milk-shake, de cocktail
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far)

BATTRE/ EMULSIONNER/ FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS:

. ensemble bol (b)

. batteur (e)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

• Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (a1).

• Positionnez le bol (b3) sur le bloc moteur sortie basse (a3). Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.

• Emboîtez le batteur (e) sur l'axe du grand bol.

• Mettez les aliments dans le bol.

• Placez le couvercle (b2) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (a4).

MISE EN MARCHE ET CONSEILS

• Réglez la vitesse (a6) sur la position 3, puis appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche, et augmenter progressivement la vitesse jusqu'en position max.

• N'utilisez jamais ce batteur pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer: mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige, meringues (1 à 7 oeufs), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0.5 litre).

• Pour nettoyer votre fouet (e2) vous pouvez le désassembler du boîtier d'entraînement (e1).

• Ne mettez pas le boîtier d'entraînement (e1) dans l'eau ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.

RAPER/ TRANCHER

Selon la nature des aliments le coupe-légumes (d) vous permet de traiter jusqu'à 1 kg.

ACCESSOIRES UTILISÉS:

. ensemble bol (b)

. disques coupe-légume (A/D/C/H/G)

. tube d'entraînement (d1)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (a1).
- Positionnez le bol (b3) sur le bloc moteur sortie basse (a3). Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Introduisez l'embout du tube (d1) dans le trou du disque choisi (partie tranchante vers le haut) et tournez jusqu'en position de verrouillage.
- Placez l'ensemble (d1+disque) sur l'axe central du grand bol.
- Placez le couvercle (b2) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (a4).

MISE EN MARCHE ET CONSEILS

- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).
- Réglez la vitesse (a6) sur la position 3, puis appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche. Vous pouvez augmenter la vitesse jusqu'en position max.
- Vous pouvez préparer avec le disque:

. tranché épais (H): pommes de terre, oignons...

. tranché fin (D): concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...

. râpé épais (C): céleri rave, pommes de terre...

. râpé fin (A): carottes râpées, fromage...

. râpé (G) : parmesan, noix de coco

HACHER très finement DES PETITES QUANTITES

Selon la nature des aliments, le mini-hachoir (f) vous permet de traiter jusqu'à 100 g.

ACCESSOIRE UTILISÉ :

. Mini-hachoir (f)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur la touche d'ouverture (a5) et relevez le capot de sortie haute (a1).
- Mettez les aliments dans le bol (f2), puis verrouillez le couvercle (f1) sur le bol (f2).
- Posez le mini-hachoir (f) sur le bloc moteur sortie haute (a2), et tournez jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHE ET CONSEILS

- Réglez la vitesse en position max (a6) et appuyer sur le bouton (a8) pour mettre en marche ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche pulse (a7).

Vous pouvez :

- Hacher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscottes pour chapelure, jambon. Quantité maximum fruits secs (noisettes, amandes, ...) : 80 g
- Préparer des purées pour bébé.

Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Retirez le bol en déverrouillant dans le sens inverse du montage.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle sauf le boîtier d'entraînement du batteur).
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer. Fermez le couvercle. Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse. Débranchez l'appareil. Rincez le bol sous l'eau courante et laissez-le sécher.
- En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges ...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.
- Ne mettez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.

Rangement

Votre robot est muni :

- d'un enrouleur placé sous le bloc moteur, pour ranger et régler la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez :

- le branchement
- que les accessoires sont correctement verrouillés sur le bloc moteur
- que les couvercles sont correctement verrouillés
- avec l'utilisation de l'ensemble bol, que le capot de sortie haute (a1) est bien fermé

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret «KRUPS Service»).

Accessoires

Vous pouvez acheter auprès de votre revendeur habituel ou d'un Centre Service agréé KRUPS, les lames référencées ci-dessous.

5 933 005 : Râpé noix de coco, parmesan (Reibekuchen)

5 933 006 : Coupe-frites

5 966 866 : Broyeur

5 971 807 : Presse-agrumes

Recettes

Milkshake au café ou café frappé

1/2 l de lait écrémé froid

6 cuillères à café de café soluble

6 cuillères à café de sucre

6 glaçons

• Mettez tous les ingrédients dans le blender. Réglez le robot à la vitesse maximum. Mixez 25 s.

Gaspacho

Pour 4 à 6 personnes

1/2 concombre (280 g)

2 tomates (400 g)

1/2 poivron vert

1 petit oignon doux

2 gousses d'ail

20 g de mie de pain rassis

1 cuil. à café de vinaigre de vin

quelques gouttes de tabasco (facultatif)

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

1/2 citron

Sel et poivre

• Epluchez le concombre, pelez et épépinez les tomates, épluchez le poivron, l'oignon et les gousses d'ail. Coupez ces ingrédients en morceaux et mettez-les dans un saladier, ajoutez 4 dl d'eau très froide, le vinaigre, le tabasco, du sel et du poivre.

• Dans le bol mixer hachez la mie de pain 10 sec. à la vitesse max, puis versez le contenu du saladier et mixez pour obtenir une préparation très lisse (50 sec.). Versez-la dans une soupière, ajoutez l'huile d'olive et 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Mélangez, vérifiez l'assaisonnement et mettez au réfrigérateur.

Concombre au yaourt

pour 4 personnes

1 concombre

1 cuil. à café de vinaigre

1 à 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

125 g de yaourt

Menthe fraîche ciselée

Sel et poivre

• Installez la lame tranché fin disque D. Placez le concombre épluché (Eliminez la partie centrale pépineuse avec le couteau économe en effectuant un mouvement de rotation autour des graines) debout dans la cheminée et coupez-le en rondelles à la vitesse max. Assaisonnez-le de la vinaigrette au yaourt. Parsemez de fines herbes.

Pour une entrée de fête remplacez le yaourt par de la crème, la menthe par de l'aneth et servez avec du poisson fumé (saumon, flétan) mariné au citron et à l'aneth.

Assiette de crudités :

- composez un assortiment suivant la saison et assaisonnez de vinaigrette ou de fromage blanc aux herbes.

Salade grecque :

- concombre, tomates, oignon et poivron tranchés avec la lame tranché épais, assaisonnés de vinaigrette à l'huile d'olive et accompagnés de féta (fromage de brebis frais) et d'olives.

Salade de céleri aux pommes et aux noix

pour 4 personnes

1/2 céleri-branche (200 g épluchés)

2 pommes granny smith

1/2 citron

50 g de cerneaux de noix

1 jaune d'œuf

1 cuil. à café de moutarde blanche

1 dl d'huile de tournesol

2 brins de persil

Sel et poivre

- Pelez les pommes et coupez-les en huit. Equipez le robot du disque H sélectionnez la vitesse 6. Mettez les morceaux de pommes debout dans la cheminée du couvercle et tranchez-les. Arrosez aussitôt les lamelles de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Epluchez le céleri et coupez les branches en tronçons. Mettez-les debout dans la cheminée du couvercle et tranchez-les.
- Préparez une mayonnaise: mettez le jaune d'œuf, la moutarde, 1 cuillerée à soupe d'huile, du sel et du poivre dans le bol muni du disque émulsionneur. Mélangez à la vitesse 4 puis quand la mayonnaise a commencé a prendre, ajoutez le reste d'huile peu à peu en augmentant à la vitesse max. A la fin incorporez 2 cuillerées à soupe d'eau.
- Versez la préparation dans un saladier ajoutez le céleri les pommes et les noix. Mélangez délicatement et servez très frais.

Steak tartare

pour 4 personnes

600 g de steak bien maigre

4 œufs très frais

4 échalotes ou petits oignons blancs

4 cuil. à soupe de câpres

1 petit bouquet de persil

Sur la table:

moutarde blanche, ketchup, Worcestershire sauce, tabasco, sel, poivre, huile de tournesol ou arachide

- Juste avant de servir coupez la viande en morceaux, mettez ceux-ci dans le bol muni du couteau métal, réglez la vitesse max et hachez la viande pendant 15 à 20 secondes, puis terminez par impulsions.
- Formez ensuite 4 boules aplaties que vous déposez au centre de chaque assiette. Hachez les échalotes, puis le persil. Sur chaque boule de viande déposez une demi-coquille d'œuf avec un jaune d'œuf cru.
- Autour de la viande alternez des petits tas de persil, échalotes et câpres. Chaque convive fera l'assaisonnement de son choix avec les ingrédients présentés sur la table.
- Accompagnez de frites ou de pommes de terre sautées, d'une salade verte, salade de lentilles, de haricots blancs ou salade de pommes de terre.

Steaks hachés à la moutarde

pour 4 personnes

2 échalotes

4 brins de persil

600 g de macreuse (ou steak)

3 cuil. à soupe de moutarde blanche

1 œuf

Sel et poivre

1 cuil. à soupe de farine

- Pelez les échalotes, lavez et séchez le persil. Mettez-les dans le bol du robot muni du couteau métal et hachez-les à la vitesse max. Ajoutez la viande coupée en morceaux et hachez-la à la même vitesse pendant 15 à 20 secondes. Incorporez la moutarde, l'œuf, du sel et du poivre, mélangez par impulsions. Façonnez 4 steaks et farinez-les légèrement. Faites-les cuire à la poêle dans un mélange beurre et huile.

Au paprika : à 600 g de viande hachée ajoutez 1 bel oignon haché, revenu au beurre avec 1 cuil. à soupe de paprika et 1 cuil. à soupe de persil haché.

. Ajoutez 1 œuf, marjolaine, sel et poivre.

À la marocaine : mélangez 600 g de viande hachée (bœuf ou agneau) avec: 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 20 feuilles de coriandre fraîche, 8 feuilles de menthe (hachées); 1 pincée de piment, 1 cuil. à café de ras-el-hanout, 1 cuil. à café de cumin pilé, sel, poivre et 1 œuf.

. Formez des boulettes que vous alignez sur des brochettes, faites cuire au gril ou au barbecue.

À l'américaine : faites cuire un steak haché à la poêle. Faites chauffer un petit pain rond 5 minutes au four. Puis enduisez les deux morceaux, de mayonnaise. Sur le talon mettez dans cet ordre: laitue ciselée, fromage, cornichons doux hachés, oignons hachés, ketchup, steak, fromage, cornichons et rondelles de tomate. Refermez le sandwich et repassez au four 2 minutes.

Pain blanc

pour 1 pain ou 6 petits pains

250 g de farine type 55

1/2 cuil. à café de sel

1 sachet de levure de boulangerie sèche, type Briochin

160 g d'eau tiède (32°C)

- Dans le bol muni du pétrin plastique, mettez la farine, la levure et le sel (la levure ne doit jamais être en contact avec le sel). Réglez la vitesse sur 3 et donnez 4 impulsions puis en faisant fonctionner l'appareil, versez l'eau par la cheminée et pétrissez 20 secondes. Augmentez la vitesse à max et travaillez encore 1 minute 15 jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. La pâte forme une boule rapidement; en cours de pétrissage arrêtez l'appareil 2 fois et aplatissez la boule avec la main; puis remettez en marche.
- Laissez la pâte reposer 15 minutes sur un plan de travail fariné, puis aplatissez-la rapidement à la main et façonnez-la dans la forme choisie: 1 pain ou 6 petits pains. Rangez-les sur une tôle farinée, couvrez d'un linge propre et laissez lever 40 à 50 minutes dans un endroit tiède (22 à 25°C). La pâte doit doubler de volume, pas plus. Préchauffez le four à 240°C (Th 8). Pratiquez des incisions sur le pain avec une lame de rasoir, puis faites-le cuire 25 à 30 minutes (20 mn pour les petits pains). Pour faciliter la formation de la croûte, mettez un verre d'eau dans le four.
- Pour faire des petits pains, coupez la pâte en morceaux de la taille d'un gros œuf, aplatissez chaque pâton. Rabattez les 4 côtés de la pâte vers le milieu, comme une enveloppe. Retournez les boules, faites-les tourner sous vos doigts pour leur donner une forme régulière.
- A la fin du pétrissage incorporez à la pâte des cerneaux de noix grossièrement hachés, ou des olives concassées. Avant la cuisson badigeonnez d'eau les petits pains et parsemez-les de graines de pavot ou de cumin.

Cake aux fruits

pour 6 à 8 personnes

90 g de raisins blonds

50 g de raisins de Corinthe

50 g de citron, orange

et cédrat confits

125 g de beurre ramolli, 100 g de sucre

3 œufs, 1 sachet de sucre vanillé

250 g de farine tamisée, 1 sachet de levure chimique,

5 cuil. à soupe de lait

- Préchauffez le four à 180°C (Th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake de 24 cm x 10 cm x 7 cm. Mettez les fruits confits dans un bol avec les raisins de Corinthe, les raisins blonds et l cuillerée à soupe de farine, mélangez.
- Dans le bol muni du pétrin (à défaut, couteau métal), mettez le beurre et les sucres, mixez 20 sec. à la vitesse 3. Puis en laissant l'appareil en marche ajoutez par la cheminée les œufs un à un, puis le lait. Arrêtez l'appareil et versez la farine avec la levure. Remettez en marche à la vitesse 2 pour obtenir une pâte homogéne.

• Incorporez les fruits en mélangeant d'abord par impulsions puis 10 sec. à la vitesse 5 par impulsions seulement. Versez la pâte dans le moule et faites cuire le gâteau pendant 1 h 15 mn. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Vous pouvez faire tremper les raisins dans un peu de rhum.

GUACAMOLE

pour 4 à 6 personnes

1 petit oignon, 1 tomate

1 petit piment fort

2 avocats mûrs

1 cuil. à soupe de jus de citron

2 branches de coriandre fraîche

(25 feuilles)

Sel et poivre

• Epluchez l'oignon et le piment, coupez-les en morceaux. Lavez et effeuillez la coriandre. Mettez le tout dans le bol du robot muni du couteau métal. Sélectionnez la vitesse max et hachez 30 sec.

• Eliminez la peau et le noyau des avocats. Pelez et épépinez la tomate, coupez-la en morceaux que vous ajoutez au contenu du bol, avec la chair des avocats et le jus de citron. Salez, poivrez et hachez 30 sec. Arrêtez l'appareil à mi-temps, et avec la spatule en plastique ramenez la préparation vers le centre.

Le guacamole s'accompagne traditionnellement de galettes de maïs que vous trouverez dans les épiceries fines. Vous pouvez le servir aussi avec des toasts ou des légumes crus.

Descrizione

a **Blocco motore**
a1 coperchio uscita alta
a2 uscita alta
a3 uscita bassa
a4 scanalatura di chiusura del coperchio
a5 tasto di apertura del coperchio
a6 selettore di velocità
a7 tasto "Pulse"
a8 tasto "Avvio"
a9 tasto "Arresto"
b **Gruppo contenitore**
b1 pressatore-dosatore
b2 coperchio con imboccatura
b3 contenitore

Secondo il modello

c **Accessori**
c1 coltello universale
c2 Gancio per impastare
d **Dischi**
A grattugiato fine / D fette fini
C grattugiato spesso / H fette spesse
G grattugiato Parmigiano, noce di cocco
d1 dispositivo di trascinamento
e **Sbattitore**
e1 trascinatore
e2 frusta
f **Tritatutto**
f1 coperchio
f2 contenitore
g **Bicchiere frullatore**
g1 tappo dosatore
g2 coperchio del bicchiere
g3 bicchiere
g4 scanalatura di chiusura del coperchio
h **Spatola**

Consigli di sicurezza

- **Leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio.**

Un utilizzo sbagliato dell'apparecchio annulla la responsabilità di KRUPS.

- **Tenete l'apparecchio sempre fuori della portata dei bambini.**
- AssicurateVi che la tensione indicata sulla targa del Vostro apparecchio corrisponda a quella del Vostro impianto elettrico. **Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.**
- Il coltello ed i dischi sono affilatissimi. Manipolateli con precauzione.
- Estraete sempre il coltello del contenitore prima di svuotarlo
- Non toccate mai le parte in movimento, sia con le mani, sia con qualsiasi oggetto.
- Non togliete il coperchio prima dell'arresto completo delle parti in rotazione.
- Non utilizzate mai le mani ne posate o qualsiasi oggetto per spingere gli alimenti nell'imboccatura. Utilizzate soltanto l'apposito pressatore.
- Non avviate mai l'apparecchio a vuoto.
- Ogni intervento sull'apparecchio, eccetto la pulizia o il mantenimento quotidiano, deve essere effettuato soltanto da un Centro Assistenza KRUPS.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzate il Vostro apparecchio. Per evitare qualsiasi pericolo, fatteli sostituire soltanto ed unicamente presso un centro Assistenza autorizzato KRUPS (vedere elenco nell' opuscolo «KRUPS Service»).
- Non lasciate pendere il cavo a portata dei bambini.
- Non immergete mai il blocco motore, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi liquido.
- Non mettete mai il cavo di alimentazione a contatto o vicino alle parti riscaldate dell'apparecchio, nè a qualsiasi fonte di calore o angoli aguzzi.
- Per la Vostra sicurezza, non utilizzate accessori o ricambi altri che quelli KRUPS, specialmente ideati per il Vostro apparecchio.
- Scollegate sempre il Vostro apparecchio dopo ogni utilizzo o prima di ogni pulizia
- Il Vostro apparecchio deve essere utilizzato soltanto per un uso domestico.

Al primo utilizzo

- Posizionare il blocco motore su una superficie piana, pulita ed asciutta.
- Pulite tutti gli accessori in acqua calda con detergente per togliere ogni eventuale residuo di fabbricazione.
- Manipolate il coltello universale con precauzione; è affilatissimo. Togliete la protezione dal coltello, mantenendolo da una mano dalla parte in plastica, e pulite con precauzione la lama utilizzando una spazzala. Rimettete la protezione di plastica. Non immergete mai il blocco motore nell'acqua – basta pulirlo con un panno umido.

Per utilizzare l'apparecchio

- Collegate l'apparecchio.
- **Tasto Pulse (funzionamento intermittente):** Premendo il tasto Pulse (a7), l'apparecchio si avvia per tanto tempo quanto il tasto sta premuto. Per consentirVi di controllare il risultato di certe preparazioni, premete con impulsi successivi il tasto Pulse.
- **Funzionamento in continuo:** Premete il tasto alto (a8).
- **Arresto :** Premete il tasto basso (a9).
- **Selettore di velocità (a6):** Per selezionare la velocità corrispondente alla funzione utilizzata o per cambiare di velocità in corso di funzionamento.
- **Utilizzare l'uscita bassa (a3).** Il coperchio dell'uscita alta (a1) deve essere correttamente chiuso
- **Utilizzare l'uscita alta:** Se, mentre utilizzate il bicchiere frullatore (g) o il tritatutto (f), il contenitore (b) non è stato scollegato dall'uscita bassa, il suo coperchio (b2) non deve essere chiuso.
- **Aprire il coperchio dell'uscita alta (a1):** AssicurateVi che il contenitore (b) non sia chiuso prima di aprire il coperchio dell'uscita alta (a1).

Funzioni

MESCOLARE, TRITARE ED IMPASTARE GRANDE QUANTITÀ

Secondo il tipo dell'alimento, potete lavorare fino ad 1,5 kg di preparato nel contenitore (b).

Accessori:

. contenitore (b)

. accessori (c) :

- coltello universale (c1) per mescolare e tritare (togliete la protezione della lama prima di utilizzare il coltello e rimettetela alla fine dell'operazione)
- gancio in plastica (c2) per impastare e mescolare

Montaggio degli accessori

- AssicurateVi che il coperchio dell'uscita alta (a1) sia correttamente chiuso.
- Posizionate il contenitore (b3) sull'uscita bassa del blocco motore e giratelo con l'impugnatura fino alla posizione di bloccaggio.
- Premete il coltello universale (c1) o il gancio per impastare (c2) sull'asta del contenitore.
- Mettete gli ingredienti nel contenitore.
- Posizionate il coperchio (b2) sul contenitore e giratelo fino alla posizione di bloccaggio (clic udibile). L'apparecchio può essere avviato soltanto se il coperchio è stato correttamente agganciato nella scanalatura (a4).

Consigli di utilizzo

Mescolare

- Regolate il selettore di velocità (a6) sulla massima posizione quindi avviate l'apparecchio premendo il tasto (a8).

Potete mescolare fino a 0,9 l di passati, minestre o frutta cotta in circa 20 secondi.

Tritare

- Per avviare l'apparecchio, potete regolare il selettore di velocità (a6) sulla massima posizione e premere il tasto (a8) o utilizzare il tasto Pulse (a7) per un maggior controllo del risultato.

Potete tritare fino a 600g di preparato tra 15 o 30 secondi.

- alimenti duri come formaggi, frutta secca ed alcuni legumi come carote o sedano
- alimenti più teneri come frutta, verdura come cipolla o spinaci
- carne cruda o cotta senza ossa o tendini, tagliata in dadi
- pesce crudo o cotto

Impastare e mescolare

• Per mettere l'apparecchio in funzione, regolate il selettore di velocità (a6) sul livello 4 ed avviate l'apparecchio premendo il tasto (a8). Aumentate progressivamente la velocità durante la lavorazione. Fermate l'apparecchio quando la pasta comincia ad aggregarsi.

Potete:

- impastare fino a 1,2 kg di impasto pesante (pasta per il pane) in circa 40 s. (*)
- mescolare fino a 1,9 l di preparato per pancakes o cialde da 1 minuto a 1 minuto e mezzo
- Preparare 1,5 kg di impasto leggero (tipo Madeira) da 1 minuto e mezzo a 3 minuti e mezzo

(*) : Se ci vuole più di 40 s. per la preparazione dell'impasto, lavoratelo in successivi periodi di 40 s. ciascuno.

OMOGENEIZZARE, MESCOLARE E TRITARE MOLTO FINE

A secondo dell'alimento, potete lavorare fino a 1,5 litro

ACCESSORI:

. Bicchiere frullatore (g)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

• Premete il tasto di apertura (a5) del coperchio dell'uscita alta (a1) ed aprite il coperchio.

• Mettete gli ingredienti nel bicchiere (g3) e chiudete il coperchio del bicchiere frullatore (g2). Il nasello del coperchio viene posizionato sulla scanalatura di chiusura (g4).

• Posizionate il bicchiere frullatore chiuso sull'uscita alta (a2) del blocco motore; il contrassegno 1 deve corrispondere al contrassegno Δ del blocco motore.

• Girate quindi il bicchiere con l'impugnatura in modo che il contrassegno 2 corrisponda al contrassegno Δ del blocco motore.

CONSIGLI DI UTILIZZO

• **Non mettete mai liquidi bollenti nel bicchiere frullatore.**

• Potete sia utilizzare il selettore di velocità (a6) in posizione massimale e premere poi il tasto (a8), sia utilizzare il tasto Pulse (a7) che vi consente un maggior controllo del risultato.

Se il coperchio non c'é o é mal posizionato, il vaso frullatore non può essere inserito e il robot non entra in funzione. Quando il vaso frullatore dotato del suo coperchio é agganciato al blocco motore, il coperchio non può essere tolto.

Ma potrete aggiungere altri ingredienti nell'imboccatura del coperchio estraendo prima il tappo dosatore.

Potete:

- Mescolare fino a 1,5 l di minestra, frutta cotta, milk shake o cocktail
- Mescolare gli impasti per crepe, pancake, ecc.

SBATTERE, EMULSIONARE ED IMPASTARE

ACCESSORI:

. contenitore (b)

. sbattitore (e)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

• AssicurateVi che il coperchio dell'uscita alta sia correttamente chiuso (a1).

• Posizionate il contenitore (b3) sull'uscita bassa del blocco motore e girate il contenitore con l'impugnatura fino all'aggancio completo.

• Posizionate lo sbattitore (e) sull'asta del contenitore (b).

• Mettete gli ingredienti nel contenitore

• Mettete il coperchio (b2) sul contenitore e agganciatelo fino al clic udibile. L'apparecchio non si avvierà se il coperchio non è correttamente agganciato nella scanalatura (a4).

CONSIGLI DI UTILIZZO

- Avviate l'apparecchio regolando il selettore di velocità (a6) sulla posizione 3 e premendo il tasto (a8). Aumentate la velocità durante la lavorazione.
- Non utilizzate mai lo sbattitore per impastare impasti pesanti o per mescolare impasti leggeri.

Potete preparare maionese e salse, montare il bianco delle uova (da 1 a 7 uova), meringhe, preparare fino a mezzo litro di panna montata.

GRATTUGIARE E AFFETTARE

A secondo dell'alimento, potete lavorare fino ad 1 kg di preparato.

ACCESSORI:

. contenitore (b)

. dischi (A/D/C/H/G)

. dispositivo di trascinamento (d1)

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- AssicurateVi che il coperchio dell'uscita alta (a1) sia chiuso.
- Mettete il contenitore (b3) sull'uscita bassa del blocco motore e giratelo con l'impugnatura fino all'aggancio.
- Premete, di sotto, il dispositivo di trascinamento (d1) sul disco desiderato – con il lato da utilizzare, in alto – e giratelo fino all'aggancio.
- Posizionate il dispositivo di trascinamento ed il suo disco sull'asta del contenitore.
- Posizionate il coperchio sul contenitore e giratelo fino all'aggancio (clic udibile). L'apparecchio non si avvierà se il coperchio non è correttamente agganciato nella scanalatura di sicurezza (a4).

CONSIGLI DI UTILIZZO

- Mettete gli ingredienti nel contenitore tramite l'imboccatura (b2) del coperchio e premete leggermente con il pressatore-dosatore (b1).
- Avviate l'apparecchio posizionando il selettore di velocità (a6) sul livello 3 e premendo il tasto (a8). Potete aumentare la velocità al suo livello massimo.
- Utilizzate i dischi come segue:

. Fette spesse (H) : patate, cipolle

. Fette fini (D): cetrioli, barbabietole, mele, carote, cavoli, ecc.

. Grattugiato spesso (C) : sedano, patate, ecc.

. Grattugiato fine (A) : carote, formaggio

. Grattugiare (G) : Parmigiano, noce di cocco

TRITARE MOLTO FINE PICCOLE QUANTITÀ

Secondo l'alimento, potete tritare finemente fino a 100 g di preparato.

ACCESSORIO UTILIZZATO:

. Tritatutto (f)

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO

- Premete il tasto di apertura (a5) ed alzate il coperchio dell'uscita alta (a1).
- Mettete gli alimenti nel contenitore del tritatutto (f2) e chiudete il coperchio del tritatutto (f1).
- Posizionate il tritatutto (f) sull'uscita alta (a2) del blocco motore e girate fino alla posizione di chiusura.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- Per avviare l'apparecchio, potete sia regolare il selettore di velocità (a6) sulla massima posizione e poi premere il tasto (a8), sia utilizzare il tasto Pulse (a7) per un miglior controllo del risultato.

Potete:

- tritare aglio, prezzemolo, frutta secca, noci, pane, fette biscottate, o prosciutto in qualche secondo. La quantità massima di mandole, noci o frutta secca lavorabile è di 80 g
- preparare passati e purè per bimbi fino a 100 g

Il tritatutto non è adatto per gli alimenti duri come chicchi di caffè.

Pulizia

- Scollegate l'apparecchio.
- Estraete il contenitore, girandolo nel senso opposto al montaggio.
- Per una pulizia veloce, sciacquate sotto acqua corrente gli accessori appena utilizzati.

- Lavate e asciugate con cura gli accessori, i quali sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Non immergete **mai** il trascinatore dello sbattitore nell'acqua.
- Versate acqua calda ed alcune gocce di sapone liquido nel bicchiere frullatore. Chiudete il coperchio. Premete con impulsi successivi il tasto Pulse. Scollegate l'apparecchio. Sciacquate il bicchiere con acqua corrente e lasciatelo asciugare.
- Se gli accessori si scolorano al contatto di certi alimenti, come le carote o le arance, basta strofinarli con un panno umidificato con olio di cucina, prima di pulirlo normalmente.
- Non immergete mai il blocco motore nell'acqua e non passatelo mai sotto l'acqua corrente. Basto pulirlo con un panno umido.

Sistemazione

Il Vostro apparecchio è dotato di:

- un avvolgicavo sotto la base dell'apparecchio e per sistemare il cavo dopo l'utilizzo o per aggiustarne la lunghezza.

Se il Vostro apparecchio non funziona

AssicurateVi che:

- l'apparecchio sia correttamente collegato
- gli accessori siano correttamente agganciati al blocco motore
- i coperchi siano correttamente chiusi
- il coperchio dell'uscita alta sia correttamente chiuso quando utilizzate il gruppo contenitore

Se il Vostro apparecchio persiste nel non funzionare, contattate un Centro Assistenza KRUPS (vedere l'elenco nell'opuscolo KRUPS Service).

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere acquistati da un venditore specializzato oppure dal Centro Assistenza KRUPS.

Articolo 5 933 005: grattugia per Parmigiano e noci di cocco

Articolo 5 933 006: accessorio taglia patate per patatine e patatine fritte

Articolo 5 966 866 : accessorio per macinare

Articolo 5 971 807: Spremiagrumi

Ricette

Caffè frappé

1/2 litro di late scremato

6 cucchiaini di caffè istantaneo

6 cucchiaini di zucchero

6 cubetti di ghiaccio

- Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore. Selezionate la velocità massima. Mescolate per circa 25 secondi.

Gazpacho (minestra fredda di verdura)

Per 4 a 6 persone

1/2 cetriolo (280 g)

2 pomodori (400 g)

1/2 peperone verde

1 piccola cipolla

2 spicchi d'aglio

20 g di pane secco

1 cucchiaino di aceto di vino

qualche goccio di salsa Tabasco (secondo il Vostro gusto)

2 cucchiai di olio vergine

1/2 limone

sale e pepe

- Lavate il mezzo peperone verde, sbucciate il cetriolo, la cipolla e gli spicchi d'aglio, spellate i pomodori e privateli dei semi. Tagliate il tutto in pezzi, e mettetelo in un piatto. Aggiungete quindi 400 ml di acqua ghiacciata, aceto, Tabasco, sale e pepe.
- Sminuzzate il pane nel bicchiere frullatore utilizzando la velocità massima per circa 10 secondi. Aggiungete quindi il preparato che avete posto nel piatto, e mescolate fino ad ottenere un preparato omogeneo (50 secondi). Versatelo allora in una zuppiera, aggiungete l'olio vergine ed un cucchiaino di succo di limone, mescolate con cura, condite secondo il Vostro gusto e conservatelo in un posto fresco.
- Potete preparare piattini di cetrioli, pomodori, cipolle, peperoni verdi, erbe sminuzzate e cubetti di pane da servire con la minestra.

• Si toglie più facilmente la pelle dei pomodori se sono stati immersi per prima nell'acqua bollente per circa 20 secondi.

Cetriolo con yogurt

Per 4 persone

1 cetriolo

1 cucchiaino di aceto

1 a 2 cucchiaini di olio vergine

125 g di yogurt

menta fresca sminuzzata poco prima

sale e pepe

• Inserite il disco fette fini. Sbucciate il cetriolo e togliete il centro più tenero fatto dai semi utilizzando un coltello. Mettete il cetriolo alla verticale nell'imboccatura e affettatelo con il livello max. Incorporatelo in una vinaigrette allo yogurt, condite e spargete sopra le erbette.

• Per le occasioni speciali, sostituite lo yogurt con panna e la menta con aneto. Servite con pesce affumicato (per esempio salmone) marinato in un preparato di succo di limone e d'aneto.

Insalata di verdura cruda

• Preparate un misto di verdura di stagione ed aggiungete sia una salsa tipo vinaigrette sia un formaggio fresco ed erbette.

Insalata greca

• Affettate cetrioli, pomodori, cipolle, peperoni rossi o verdi utilizzando il disco fette spesse. Condite con una salsa tipo vinaigrette preparata con olio vergine, servite con feta fresca (formaggio a base di latte di pecora) ed olive.

Insalata Waldorf

Per 4 persone

1/2 gambo di sedano (200 g una volta lavato)

2 mele Granny Smith

1/2 limone

50 g di noci

1 tuorlo

1 cucchiaino di senape

100 ml di olio di girasole

2 mazzetti di prezzemolo tritato

sale e pepe

• Sbucciate le mele e tagliate ciascuna in 8. Inserite il disco fette spesse. Mettete i pezzi di mele alla verticale nell'imboccatura e affettategli alla velocità 6. Spruzzate subito le mele con succo di limone in modo di evitare la loro decolorazione.

• Lavate il sedano, tagliatelo in pezzi di lunghezza facile da lavorare, mettetegli alla verticale nell'imboccatura ed affettategli.

• Preparare una maionese come segue: Inserite il disco emulsionatore nell'apparecchio; mettete il tuorlo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio di olio di girasole, sale e pepe. Mescolate alla velocità 4. Quando il preparato diventa liscio ed omogeneo, aggiungete poco a poco il resto dell'olio nell'imboccatura, aumentando progressivamente la velocità fino a raggiungere la velocità più alta. Aggiungete quindi 2 cucchiaini d'acqua.

• Mettete la maionese un una scodella, aggiungete il sedano, le mele, il prezzemolo tritato e le noci. Mescolate quindi con precauzione e servite molto fresco.

Filetto alla tartara

Per 4 persone

600 g di filetto

4 uova fresche

4 scalogne o piccole cipolle

4 cucchiaini di capperi

1 piccolo mazzetto di prezzemolo

senape, ketchup, Worcester Sauce, sale, pepe, e Tabasco per condire a tavola

• Appena prima di servire, tagliate la carne a pezzi, mettetegli nel contenitore, dotato del coltello, e tritate alla velocità più alta per circa 15 o 20 secondi. Per il termine dell'operazione, date qualche impulso con il tasto Pulse.

• Dividete la carne in 4 fini hamburgers e posizionate ciascuno al centro di un piatto. Mettete quindi su ogni hamburger un mezzo guscio contenendo un tuorlo.

• Tritate per prima le scalogne e poi il prezzemolo. Disponete le scalogne, il prezzemolo ed i capperi in mazzetti attorno agli hamburgers. Ognuno potrà condire il suo filetto con i condimenti preparati e disposti sulla tavola.

Contorno: Patatine fritte, patate fritte, insalata, insalata di lenticchie, patate ed insalata con maionese, ecc.

Crocchette con senape

Per 4 persone

2 scalogne

4 mazzetti di prezzemolo

600 g di filetto

3 cucchiai di senape

1 uovo

sale e pepe

1 cucchiaio di farina

- Pulite le scalogne, lavate e asciugate il prezzemolo. Mettetegli nel contenitore dotato del coltello, e tritate alla velocità più alta. Aggiungete la carne tagliata in cubetti e tritate alla stessa velocità per oltre 15 o 20 secondi. Aggiungete quindi il senape, uovo, sale pepe e mescolate con intermittenza fino ad ottenere un preparato fine. Dividete il preparato in 4 crocchette, cospargeteli leggermente di farina e friggeteli sul entrambi i lati con un po' d'olio.

Variazioni:

Crocchette con paprika :

- Mescolate 600 g di carne macinata con una cipolla tritata leggermente fritta, un cucchiaio di paprika, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 uovo, origano, sale e pepe.

Frittate «Marocco» :

- Mescolate 600 g di manzo o di montone tritato, una piccola cipolla, 1 spicchio d'aglio, 20 foglie di coriandolo fresco, 8 foglie di menta, 1 cucchiaio di ras-al-hanout, 1 cucchiaio di polvere di cumino, sale, pepe ed 1 uovo. Dividete il preparato in polpette da cuocere al grill o sul barbecue.

Hamburger :

- Fatte friggere una crocchetta. Riscaldate al forno un panino rotondo per circa 5 minuti, tagliatelo ed apritelo in due. Spalmate maionese su le due metà. Sulla metà inferiore disponete un foglio di lattuga, formaggio, cetrioli o cetriolini, cipolle tritate, ketchup, la crocchetta appena preparata, formaggio, cetrioli e fette di pomodori. Richiudete quindi con l'altra metà del panino e riscaldate l'insieme per altri 2 minuti.

Pane bianco

Per 2 pagnotte o 12 panini

500 g farina

1 cucchiaino di sale

20 g di lievito

290-300 ml d'acqua tiepida (32°C)

- Dissolvete il lievito in 3 cucchiaini di acqua tiepida. Inserite il gancio per impastare, mettete la farina, il lievito ed il sale (non mettete mai a contatto il sale con il lievito!) nel contenitore. Impastare in 6 volte utilizzando la funzione Pulse alla velocità 3, quindi aggiungete il resto dell'acqua nell'imboccatura mentre l'apparecchio sta lavorando e lasciatelo impastare per altri 20 secondi. Aumentate la velocità al livello più alto, ed impastate per circa 1 minuto, fino ad ottenere un impasto liscio e facile da lavorare. Siccome l'impasto forma rapidamente una palla, dovreste fermare l'apparecchio due volte durante la lavorazione per schiacciare l'impasto con la mano prima di riavviare l'apparecchio.
- Lasciate riposare l'impasto per 15 minuti su un piano di lavoro cosparso prima di farina, quindi schiacciatelo velocemente a mano e formate, come desiderato, le 2 pagnotte o i 12 panini. Disponeteli su una teglia cosparsa di farina e copriteli con un panno pulito. Lasciateli lievitare in un posto caldo (22°-25°C) per 40 a 50 minuti, il tempo che raddoppiano di volume. Riscaldate il forno a 240°C. Fatte qualche incisione sul pane con la lama di un coltello prima di mettere in forno: 20 minuti per i panini e 25 a 30 minuti per le pagnotte. Il fato di mettere un bicchiere d'acqua nel forno consente, grazie all'umidità, di ottenere una bella crosta.
- Per fare i panini, tagliate la pasta in pezzi tanto grosso quanto un uovo, schiacciateli uno per uno. Per ogni pezzo, piegate tutti e quattro angoli, come il verso di una busta. Rovesciateli ed arrotolateli col palmo della mano (cosparsa di farina), per dargli una bella forma.

Fruit Cake

Per 6 a 8 persone

90 g di uva passa

50 g di uva sultanina

50 g di scorze candite

125 g di burro tenero

100 g di zucchero

3 uova

zucchero vanigliato

250 g di farina setacciata

lievito in polvere

5 cucchiai di latte

- Riscaldate il forno a 180°C. Spalmate una teglia (24 x 10 x 7 cm) con burro e cosparsatela di farina. Mescolate l'uva passa, l'uva sultanina, le scorze candite e 1 abbondante cucchiaio di farina in un contenitore che terrete a parte.
- Utilizzando il gancio per impastare, mescolate il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato nel contenitore alla velocità 3 per circa 20 secondi. Mentre l'apparecchio è in funzione, aggiungete le uova uno per uno, poi il latte. Fermate l'apparecchio ed aggiungete la farina ed il lievito. Continuate di mescolare alla velocità 1 fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Aggiungete la frutta in piccole quantità alla velocità 2, quindi aumentate la velocità al livello 5 e mescolate in successivi periodi di 10 secondi con il tasto Pulse. Mettete l'impasto nella teglia e mettere in forno per 1 1/4 ora. Rovesciate il cake sopra di un piatto in metallo e lasciatelo raffreddarsi completamente prima di tagliarlo.

A secondo del Vostro gusto, potete immergere l'uva nel rum prima di utilizzarla.

GUACAMOLE

Per 4 a 6 persone

1 piccola cipolla

1 pomodoro

1 peperoncino

2 avocado

1 cucchiaio di succo di limone

2 rametti di coriandolo (25 foglie) o un bel pizzico di grani di coriandolo

Sale e pepe

- Sbucciate le cipolle, lavate i peperoncini, e tagliate il tutto in pezzi. Lavate i rametti di coriandolo strappando le foglie. Tritatele nel contenitore alla velocità più alta per circa 30 secondi.
- Spellate gli avocado e togliete i noccioli. Spellate i pomodori e privateli dai semi, tagliateli in pezzi ed aggiungeteli, insieme agli avocado ed al succo di limone nel contenitore. Aggiungete sale e pepe e tritate per 15 secondi. Spingete il preparato con la spatola verso il centro del contenitore e tritate per altri 15 secondi.

Di solito il Guacamole se serve con piccole patatine di mais, acquistabili in negozi alimentari specializzati. Conviene anche con toast o verdura cruda.